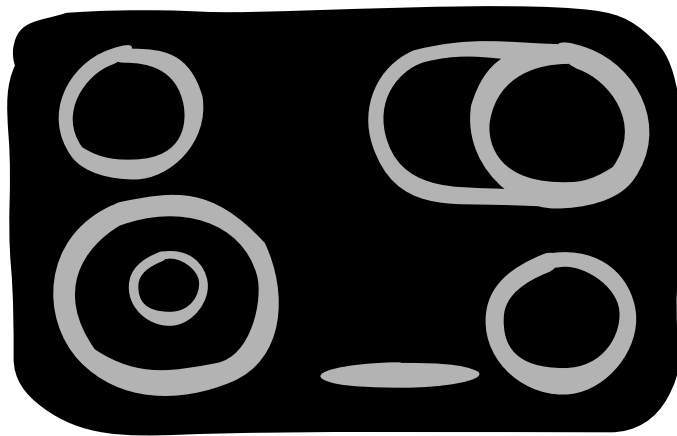


Glaskeramikkochfeld

Ceramic built-In hob

GEBRAUCHSANWEISUNG OPERATING INSTRUCTIONS



EHS 800 P

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

D

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Glaskeramik-
kochfeld von **ELECTROLUX** entschieden haben. Sie
haben damit auf Qualität und Dauerhaftigkeit gesetzt.

Diese Anleitung ermöglicht es Ihnen, Ihr Glaskeramik-
kochfeld Schritt für Schritt kennenzulernen und all
seine Möglichkeiten optimal zu nutzen. Lesen Sie vor
der ersten Inbetriebnahme das Kapitel «**Wichtige Si-
cherheitshinweise**» genau durch.

Wir empfehlen Ihnen, die Anleitung in der Nähe der
Kochstelle aufzubewahren, damit sie bei Unklarheiten
sofort zur Hand ist.



Dieses Gerät entspricht
den EG-Richtlinien 73/23/EWG,
89/336/EWG, 90/683/EWG, 93/68/EWG

Inhaltsverzeichnis

Für den Benutzer

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Gerätebeschreibung	6
Glaskeramikkochfeld	6
Bedienblende	6
Vor dem ersten Gebrauch	7
Erstreinigung	7
Erstes Aufheizen	7
Die Kochstelle	7
Glaskeramikkochfläche	7
Berührungstasten	7
Restwärmanzeige	8
Bedienung	8
Gerät einschalten	8
Kochzonen einschalten	8
Einstellen der Heizleistung	9
Kochzone ausschalten	9
Gerät ausschalten	10
Sicherheitsabschaltung	10
Zweikreis-Kochzone	11
Zweikreis-Kochzone zuschalten	11
Zweikreis-Kochzone ausschalten	11
Gerät oder Kochzonen verriegeln (sperren)	12
Gerät verriegeln (sperren)	12
Einzelne Kochzonen verriegeln (sperren)	12
Die automatische Ankochfunktion ...	13
Automatische Ankochfunktion einschalten	13
Gewählte Leistungsstufe anzeigen	14
Ändern der Leistungsstufe während der automatischen Ankochfunktion	14
Automatische Ankochfunktion ausschalten	14
Die Timerfunktion	15
Timerfunktion einschalten	15
Eingestellte Kochzeit ändern	15
Laufende Kochzeit abrufen	15
Timerfunktion ausschalten	16
Die Timerfunktion als Eier-Uhr	17
Eier-Uhr einstellen	17
Eier-Uhr ausschalten	17
Das richtige Kochgeschirr	18
Sinnvoller Energieverbrauch	18
Kochtöpfe und Pfannen	18


Reinigung und Pflege	19
Reinigen nach jedem Benutzen	19
Flecken entfernen	19
Besondere Problemfälle	20

Was tun wenn	21
Abhilfe bei Störungen	21
Was tun wenn	21

Für den Installateur

Technische Daten	22
Auspacken und Kontrolle	23
Installationsanweisung	23
Einbau in die Küchenarbeitsplatte	23
Einbaumasse	24
Installation	24
Ausbau des Glaskeramikkochfeldes ...	25
Elektrischer Anschluss	25

Wichtige Sicherheitshinweise

Machen Sie sich bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes mit der Gebrauchsanweisung vertraut. Bitte achten Sie speziell auf die Sicherheitshinweise, die mit einem  gekennzeichnet sind.

Dadurch vermeiden Sie Schäden, sowohl an Personen als auch am Gerät. **Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf** und geben Sie diese ggf. an nachfolgende Benützer weiter.

Das Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemässen Zweck benutzt werden. Es entspricht internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmassnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

Elektrische Sicherheit

Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke/Arbeitsplatten eingebaut werden.

Benutzen Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand. So sind Sie sicher vor Berührungen mit stromführenden Bauteilen.

Beachten Sie auch die Hinweise in der dazugehörigen Gebrauchs- und Installationsanweisung.

Beschädigte Kochfelder mit Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikfläche dürfen nicht angeschlossen werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden, da sonst erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen könnten. Wenden Sie sich im Störfall direkt an unseren Kundendienst.

Wird eine Glaskeramik in unmittelbarer Nähe einer Radio-, TV- oder sonstigen Sendeanlage betrieben, muss abgeklärt werden, ob die Bedienung gewährleistet ist.

Das Gerät ist nur elektrisch vom Netz getrennt, wenn die Sicherungen ausgeschaltet sind oder der Netzstecker gezogen ist.

Benutzung und Bedienung

Verhindern Sie, dass Kleinkinder die Glaskeramikkochzonen während des Betriebes berühren. Sie sollten grundsätzlich von den Kochstellen sowie von Töpfen und Pfannen ferngehalten werden. Kinder können sich auch durch das Herunterziehen von Töpfen und Pfannen verbrennen.

Die Kochzonen werden nach dem Einschalten schnell heiss. Schalten Sie daher erst ein, wenn Sie einen Kochtopf oder eine Pfanne aufgesetzt haben. Sie verhindern damit unnötigen Energieverbrauch.

An den heissen Kochzonen, Töpfen und Pfannen besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr**.

Die in der Elektronik integrierte Restwärmanzeige gibt an, ob eine ausgeschaltete Kochstelle noch heiss ist.

Falls sie jedoch noch Kochgut auf der abgeschalteten Kochzone haben, kann es sein, dass nach dem Erlöschen der Restwärmanzeigelampe, die Kochzone, durch die Abstrahlung des Kochgeschirrs, noch heiss ist.

Bei einem Netzausfall werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Dabei ist Vorsicht geboten, denn die aufgeheizten Kochzonen werden nicht mehr durch die Restwärmanzeige signalisiert.

Wenn Sie eine Steckdose in der Nähe des Kochfeldes benutzen, achten Sie darauf, dass das Kabel des Elektrogerätes nicht mit der heissen Kochzone in Berührung kommt.

Keine temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen) in Schubladen oder Fächer unter dem Einbaugerät aufbewahren.

Die Kochfläche darf nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche benutzt werden.

Achtung! Nicht direkt in das Licht von Halogenkochzonen schauen.

Beim Arbeiten mit Ölen und Fetten sollte das Kochfeld – wegen Brandgefahr – nicht unbeaufsichtigt bleiben.

Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und kann die Glaskeramikplatte beschädigen.

Zucker in fester oder flüssiger Form sowie, Kunststoff darf nicht auf das heiße Kochfeld gelangen.

Beim Erkalten können Risse oder Brüche in der Glaskeramikplatte auftreten. Sollte Zucker oder Kunststoff versehentlich auf die heiße Kochzone gelangt sein, darf diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern die Zucker- oder Kunststoffreste müssen bei noch heißer Kochzone mit einem Klingenschaber abgeschabt werden. Schützen Sie Ihre Hand vor Verbrennungen.

Verwenden Sie auf Glaskeramik-Kochfeldern nur Töpfe und Pfannen mit ebenen Boden, die keine Ränder und Grate aufweisen. Es entstehen sonst bleibende Kratzer.

Die Glaskeramik-Kochfläche ist temperaturschockfest. Sowohl Kälte als auch Hitze können ihr nichts anhaben. Vermeiden Sie aber, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen, z.B. durch das Herunterfallen eines Gewürzfläschchens, können in ungünstigen Fällen zu Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikplatte führen.

Durch defekte Stellen können überkochende Speisen an spannungsführende Teile des Kochfeldes gelangen und zu Stromschlägen führen.

Beim Auftreten von Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikplatte ist das Kochfeld sofort auszuschalten und vom Netz zu trennen. Schalten Sie dafür die Sicherungen aus oder ziehen Sie den Netzstecker und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Pflege der Glaskeramik. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.

Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Die Power-On-Taste muss in der AUS-Position sein.

Reinigung

Während der Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, dass die Kochzonen so weit abgekühlt sind (erst nach Erlischen der Restwärme), dass Sie diese ohne Gefahr berühren können.

Halten Sie die Glaskeramikfläche stets sauber.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

Entsorgung



Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäss entsorgen. Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Sammelstellen).



Stop!

Dieses Symbol warnt vor schwereren Verletzungsgefahren. Es muss zwingend beachtet werden.



Achtung!

Dieses Symbol weist auf eine Information hin, deren Nichtbeachtung zur Gefährdung von Personen und/oder umfangreichen Sachschäden führen kann. Diese Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.



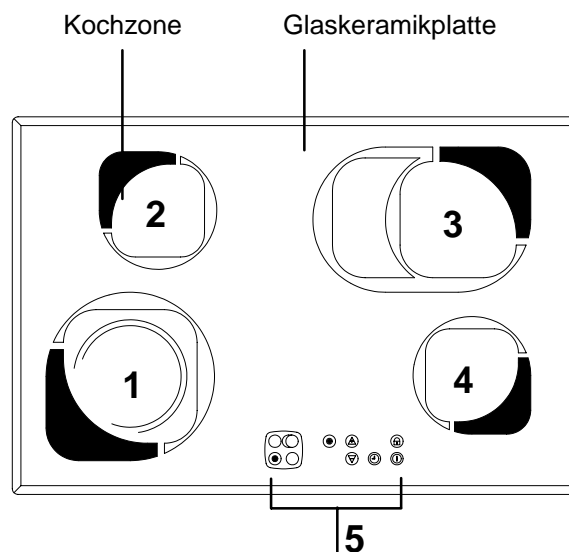
Hinweis

Dieses Symbol weist auf eine Information hin, die wichtige Angaben hinsichtlich der Verwendung enthält. Das Nichtbefolgen kann zu Störungen führen.

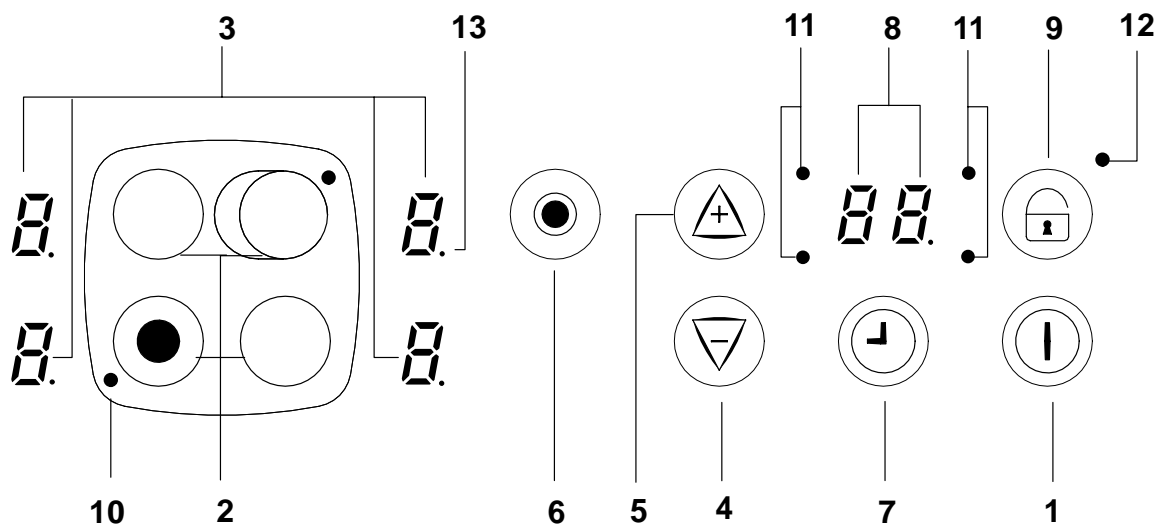
Gerätebeschreibung

Glaskeramikkochfeld

- 1 Zweikreis-Kochzone
Ø 210/120 mm 2200/750 W
- 2 Kochzone Ø 145 mm 1200 W
- 3 Zweikreis-Kochzone
Ø 265x170 mm 2400/1500 W
- 4 Kochzone Ø 145 mm 1200 W
- 5 Bedienelemente



Bedienblende



- | | |
|--|--|
| 1. Power-On-Taste (Steuerung AUS/EIN) | 8. Timeranzeige |
| 2. Kochfeld-Taste (EIN/AUS) | 9. Verriegelungstaste |
| 3. Anzeige Leistungsstufe bzw. Restwärme | 10. Kontrollampe Zweikreis-Zuschaltung |
| 4. Minus-Taste | 11. Kontrollampe Timerfunktion |
| 5. Plus-Taste | 12. Kontrollampe Verriegelung (Steuerung) |
| 6. Zweikreis-Taste (EIN/AUS) | 13. Dezimalpunkt in der Leistungsstufenanzeige |
| 7. Timertaste | Leuchtet: Kochzone bedienbar |
| | Leuchtet nicht: Kochzone gesperrt |

Vor dem ersten Gebrauch

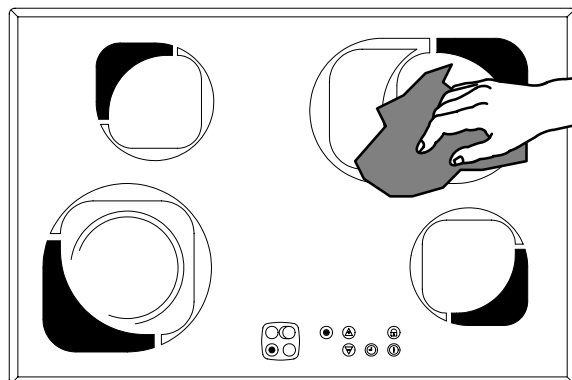
Erstreinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Kochfeld vor Gebrauch zu reinigen.

Die Glaskeramikfläche und den Rahmen mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trockenreiben.

Erstes Aufheizen

Kochzonen nacheinander kurz zur Kontrolle einschalten



Die Kochstelle

Glaskeramikkochfläche

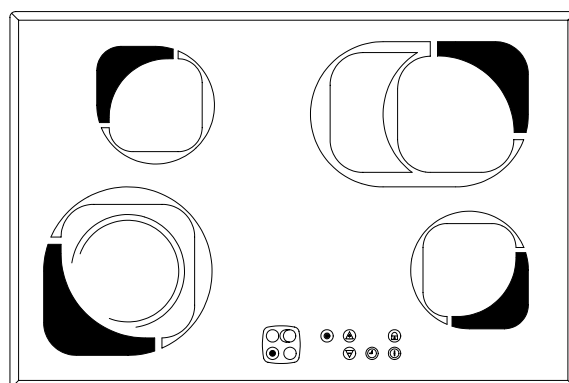
Die Kochfläche besteht aus bewährter Glaskeramik. Die Oberfläche ist porenfrei und ausserdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heissen auf eine kalte Zone gestellt werden.

Beim Einschalten der Kochzonen kann es kurzzeitig zu einem hörbaren Brummen im Heizkörper kommen. Dieses Geräusch ist physikalisch bedingt, hat keine negative Auswirkung auf die Funktion des Gerätes und verliert sich, wenn die Kochzone genügend erwärmt ist.



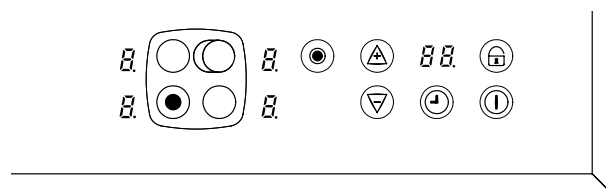
Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Kochfläche fern, z.B. Kunststoffe, Alufolien oder Herdfolien.

Vorsicht ist bei Zubereitungen mit Zucker oder zuckerhaltigen Speisen und Flüssigkeiten geboten. Ist versehentlich doch etwas auf die Glaskeramikfläche gekommen, müssen Sie dieses **sofort – unbedingt noch im heissen Zustand** – mit dem Reinigungsschaber entfernen und sauber wegwischen, um Oberflächenschäden zu vermeiden.



Berührungstasten

Die Bedienung erfolgt über die an der vorderen Seite angeordneten Berührungstasten mit je einer zugeordneten Anzeige.

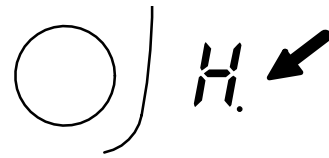


Restwärmeanzeige

Ein «H» (Restwärme) leuchtet in der Leistungsstufenanzeige auf, wenn an der Oberfläche der entsprechenden Kochzone eine Temperatur auftritt, bei der Verbrennungsgefahr besteht. Die entsprechende Lampe erlischt erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.



Ausser sie haben noch Kochgut auf der abgeschalteten Kochzone. So kann es sein, dass nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeigelampe, die Kochzone, durch die Abstrahlung des Kochgeschirrs, noch heiss ist.



Bedienung

Die Berührungstasten müssen mindestens 1 Sekunde lang betätigt werden um eine Reaktion auszulösen.

Jede Aktivität wird mit einem akkustischen Signalton bestätigt.

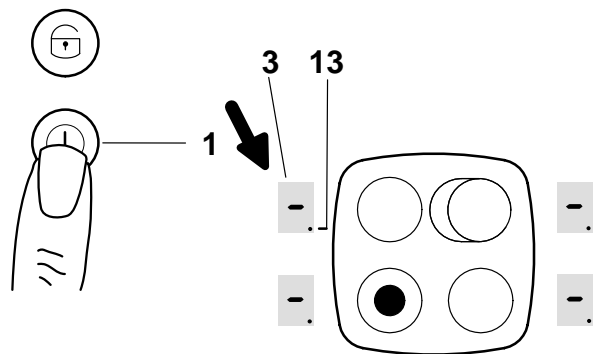
Gerät einschalten

1. Power-On-Taste (1) für min. 1 Sekunde berühren.

Die Steuerung ist aktiviert und bei allen Leistungsstufenanzeigen (3) leuchtet ein Querstrich und der Dezimalpunkt (13) blinkt.



Die nächste Eingabe muss innerhalb der **nächsten 10 Sekunden** erfolgen, ansonsten ist das Gerät wieder ausser Betrieb.



Kochzonen einschalten

Wenn Sie das Gerät mit der Power-On-Taste (1) eingeschaltet haben, können Sie nun die verschiedenen Kochzonen innerhalb der nächsten 10 Sekunden zuschalten.

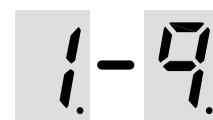
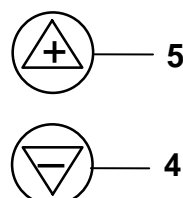
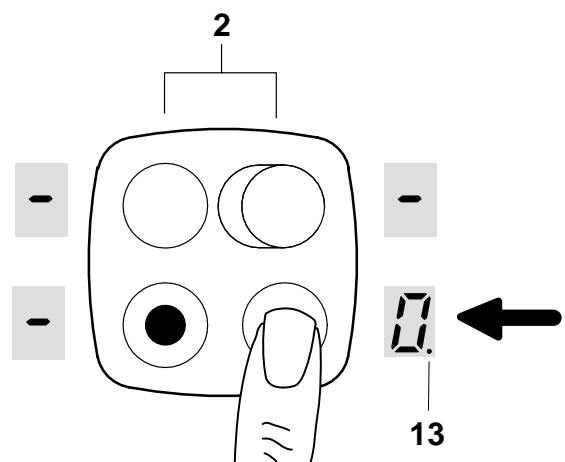
1. Kochzonentaste (2) der gewünschten Kochzone drücken.

Auf der dazugehörigen Leistungsstufenanzeige leuchtet eine «0». Ebenso erscheint der Dezimalpunkt (13) als Hinweis, welche Kochzone aktiv, d.h. einstellbar ist.

2. Mit der Plus- oder Minus-Taste (5/4) eine Leistungsstufe (1–9) wählen.



Die Plus/Minus-Tasten (5/4) sind mit einer Wiederholfunktion ausgestattet. Verweilt man länger auf einer der Tasten erhöht oder erniedrigt sich die Leistungsstufe fortlaufend.



Einstellen der Heizleistung

Tabelle und Tips

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtgrößen. Welche Leistungseinstellung für die Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Leistungsstufe	Garvorgänge	Beispiele für die Anwendung
0		
1	Warmhalten	kleine Mengen warmhalten
2	Schmelzen	Gelatine, Schokolade, Butter
3–4	Wärmen	Fertiggerichte, Sauce Hollandaise
4	Quellen	Reis, Milchgerichte
5–6	Garziehen	Fleischbrühe, Klösse
6–7	Fortkochen	Fortkochen mit Schnellkochtopf
	Schmoren	Gemüse, Kartoffeln
7	Braten, Backen in der Pfanne	Leber, Bratwürste, Brotwürfel bräunen, Fleischfilet
7–8	Braten, Backen in der Pfanne, Weiterkochen	Spiegeleier, Koteletts, Frikadellen, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln
8	Braten, Backen in der Pfanne	Pfannkuchen/Flädle, Kartoffelpuffer, Filet, Steaks
9	Erhitzen von Fett, Anbraten / Fritieren	Pfanne erhitzen, Gulasch, Schmorbraten anbraten, Pommes–Frites, frische Spätzle kochen
	Ankochen	Zum Kochen bringen: Flüssigkeiten, Suppen, Gemüse

Kochzone ausschalten

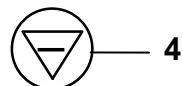
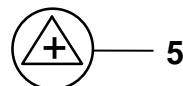
1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Mit der Minus-Taste (4) die Leistungsstufe auf «0» herunterfahren.
Nach 3 Sekunden wird die Kochzonenanzeige automatisch ausgeschaltet.

Zum schnellen Ausschalten:

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Durch gleichzeitiges Drücken der Plus-/Minus-Tasten (5/4) wird die Kochzone schnell ausgeschaltet.

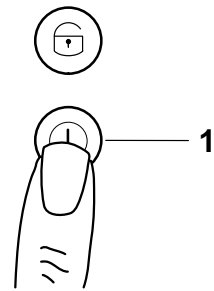


Schalten Sie die Kochzone rechtzeitig vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.



Gerät ausschalten

Das Gerät kann jederzeit durch die Power-On-Taste (1) ausgeschaltet werden.



Sicherheitsabschaltung

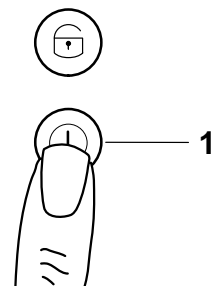
Sollten eine oder mehrere Kochzonen aus Versehen nicht ausgeschaltet werden, wird die Steuerung nach einer gewissen Zeit automatisch ausser Betrieb gesetzt (siehe Tabelle).

Leistungsstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Stunden
1 / 2	6
3–4	5
5	4
6–8	1.5
9	1.5



Wenn die Sicherheitsabschaltung angesprochen hat, erscheint in der Anzeige ein Querstrich, wenn die Restwärme nicht über 60°C liegt, oder es leuchtet ein «H», wenn die Restwärme über 60°C liegt (siehe Restwärmeanzeige).

Um die Sicherheitsabschaltung der Kochzonen wieder zu entriegeln, schalten Sie das Gerät mit der Power-On-Taste (1) aus und anschliessend wieder ein.



Überkochschutz



Werden eine oder mehrere Berührungstasten länger als 20 Sekunden berührt (durch Töpfe, Bestecke, ausgelaufenes Kochgut etc.), schaltet sich die Steuerung komplett ab.

Zweikreis-Kochzone

Die vorne links und hinten rechts liegenden Kochzonen bieten die Möglichkeit, je nach Kochgeschirr nur den inneren Kreis (**Fig.4**) oder zusätzlich noch den äusseren Kreis (**Fig.5**) der Kochzone zu benutzen.

Zweikreis-Kochzone zuschalten

1. Die gewünschte Zweikreis-Kochzone (vorne links oder hinten rechts) muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Die gewünschte Leistungsstufe (1–9) wählen.
3. Mit der Zweikreis-Taste (6) den zweiten Heizkreis zuschalten.

Die Kontrolllampe (10) leuchtet, der äussere Kreis ist zugeschaltet.

Zweikreis-Kochzone ausschalten

1. Die gewünschte Zweikreis-Kochzone (vorne links oder hinten rechts) muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Zweikreis-Taste (6) drücken.

Die Kontrolllampe (10) erlischt, der äussere Kreis ist ausgeschaltet.

Fig.4

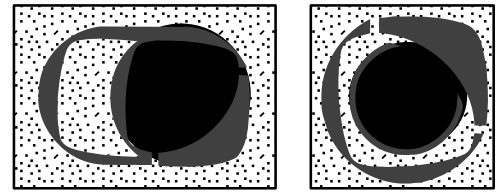
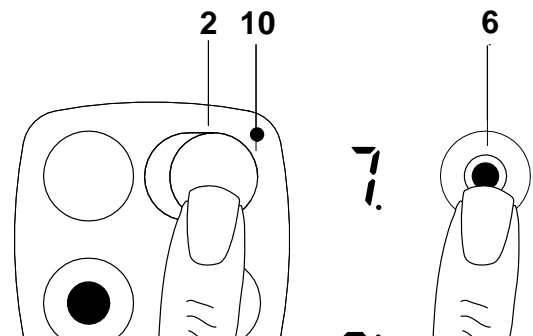
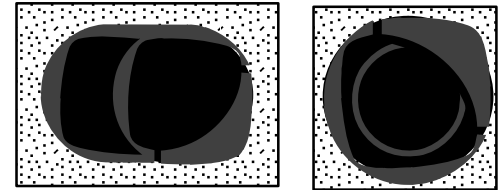


Fig.5



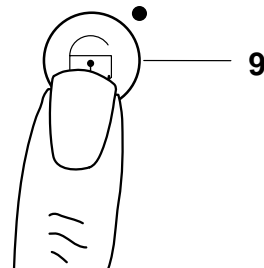
Gerät oder Kochzonen verriegeln (sperren)

Gerät verriegeln (sperren)

Mit der Schlüsseltaste (9) können Sie die ganze Steuerung (das Gerät) sperren, um unbeabsichtigtes Betätigen zu verhindern. **Diese Funktion eignet sich auch als Kindersicherung.**



Wenn Sie *die Verriegelung* nicht ausschalten, bevor *die Steuerung* ausgeschaltet wird, so ist die Verriegelung, wenn Sie die Steuerung erneut einschalten, immer noch aktiv. Sie können keine anderen Tasten mehr aktivieren bevor Sie nicht die Verriegelung ausschalten.

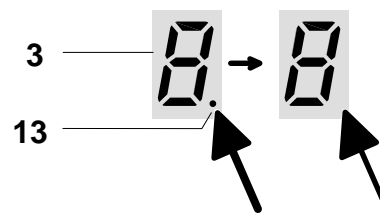
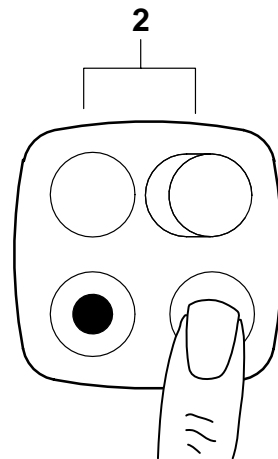


Einzelne Kochzonen verriegeln (sperren)

Wenn Sie mit einer oder mehreren Kochzonen arbeiten, haben Sie die Möglichkeit, jede einzelne Kochzone vor unbeachtetem Berühren zu sichern.

Voraussetzung: die entsprechende Kochzone ist aktiviert d.h. der Dezimalpunkt (13) leuchtet und die Leistungsstufe ist gewählt.

- Durch das nochmaligen Drücken der Kochzonen-taste (2) der jeweiligen Kochzone wird die Verriegelung aktiviert.
Der Dezimalpunkt (13) in der Leistungsstufenanzeige (3) erlischt.
- Wird die Kochzonentaste (2) nochmals gedrückt, so erscheint der Dezimalpunkt (13) wieder und die Kochzone ist wieder frei bedienbar.



Durch die Verriegelung sind folgende Tasten der gesperrten Kochzone vor unbeabsichtigtem Betätigen geschützt: **Taste 4, 5, 6, 7.**



Die Timertaste (7) kann jedoch aktiviert und eingestellt werden (siehe Kapitel «Die Timerfunktion als Eier-Uhr»), hat aber auf die gesperrte Kochzone keinen Einfluss.

Die automatische Ankochfunktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Sie brauchen während des Kochvorgangs nicht dauernd anwesend zu sein, die Kochstelle wird automatisch mit voller Leistung aufgeheizt und zur richtigen Zeit (siehe Tabelle 1) auf die von Ihnen gewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

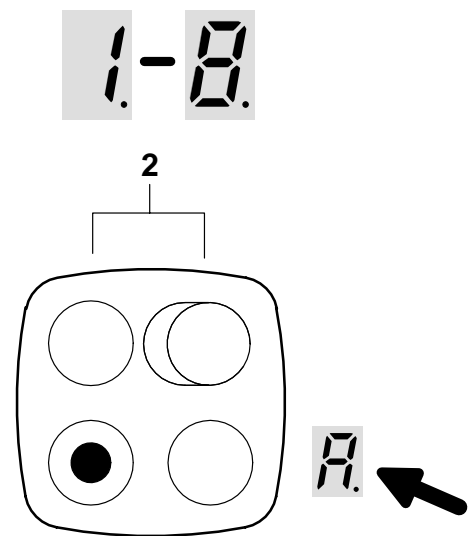
Automatische Ankochfunktion einschalten

1. Kochzonentaste (2) der gewünschten Kochzone drücken.
2. Mit der **Plus-Taste (5)** eine Leistungsstufe **zwischen 1–8 wählen**. Sie haben 10 Sekunden Zeit um die richtige Leistungsstufe zu wählen.

Nach 5 Sekunden erscheint in der Leistungsanzeige ein «A». Die automatische Ankochfunktion ist aktiviert.

Nun wird die Kochzone mit der Leistungsstufe 9 aufgeheizt und nach der angegebenen Zeit (s. Tabelle 1) auf die gewählte Leistungsstufe zurückgestellt.

Beispiel: Sie wählen die Leistungsstufe 6.
Nach 5 sec. schaltet die automatische Ankochfunktion ein.
Mit dieser Einstellung wird die Kochzone nun 2.5 min. mit der Leistungsstufe 9 erhitzt und schaltet dann auf die Leistungsstufe 6 zurück.



Die automatische Ankochfunktion wird nicht aktiviert, wenn Sie:

=> mit der Minustaste (4) eine Leistungsstufe anwählen.

=> die Leistungsstufe 9 wählen.

Tabelle 1

Leistungsstufe	automatische Ankochfunktion Zeitdauer in Minuten
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	—

Gewählte Leistungsstufe anzeigen

Um in der Leistungsstufenanzeige die gegenwärtige Leistungsstufe zu sehen, drücken Sie kurz (0,5 sec.) auf die jeweilige Kochzonentaste (2).

Ändern der Leistungsstufe während der automatischen Ankochfunktion

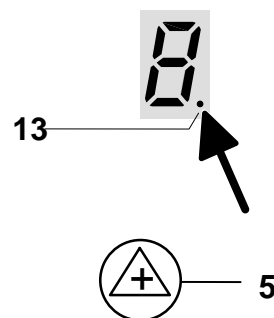
1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt (13) in der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Mit der Plus-Taste (5) eine andere Leistungsstufe wählen.

Beim Erhöhen der Leistungsstufe mit der Plus-Taste (5) wird die Zeit, die schon abgelaufen ist, automatisch in die Berechnung der neu angegebenen Zeit/Leistungsstufe miteinbezogen.

Beispiel: Sie haben die Leistungsstufe 1 (1 Min.) gewählt, und warten 30 Sekunden. Dann schalten Sie auf die Leistungsstufe 4 (6,5 Min.) so läuft der Ankochstoss also noch genau 6 Minuten (6.30 minus 0.30).



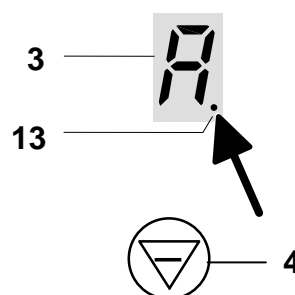
Beim Ändern der Leistungsstufe mit der Minus-Taste (4) wird die automatische Ankochfunktion ausgeschaltet.



Automatische Ankochfunktion ausschalten

Sobald das «A» in der Leistungsstufenanzeige leuchtet:

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt (13) der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Die Minus-Taste (4) drücken.



Die Timerfunktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Sie brauchen während des Kochvorgangs nicht dauernd anwesend zu sein; die Kochzone wird automatisch zur gewählten Zeit ausgeschaltet.

Es können, eine oder mehrere (max. 4) Kochstellen gleichzeitig programmiert werden.


Wenn keine Kochzone programmiert ist, kann die Timerfunktion als Eier-Uhr verwendet werden (siehe Kapitel «Die Timerfunktion als Eier-Uhr»).

Timerfunktion einschalten

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt (13) der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Eine Leistungsstufe zwischen 1–9 wählen.
3. Die Timer-Taste (7) drücken.
Die Timeranzeige (8) zeigt nun «00» an.
4. Mit den Plus-/Minus-Tasten (5/4) eine gewünschte Kochzeit eingeben (01 bis 99 Minuten).

Der Start der Timerfunktion erfolgt automatisch nach wenigen Sekunden.


Die Kontrollampe (11) leuchtet bei jeder Kochzone, die mit dem Timer programmiert ist.

 Zum schnelleren Eingeben der Kochzeit die Plus- oder Minus-Taste (5/4) gedrückt halten.

Eingestellte Kochzeit ändern

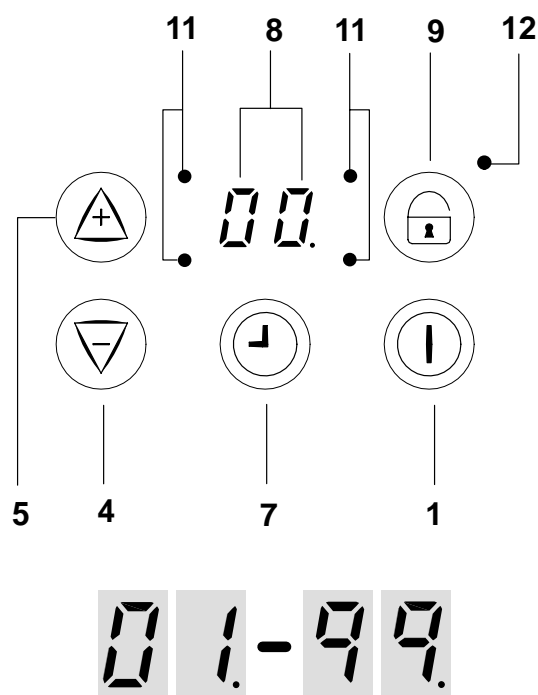
Die Kochzeit kann im Nachhinein jederzeit verstellt werden.

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Die Timertaste (7) drücken.
3. Mit den Plus-/Minus-Tasten (5/4) eine neue Kochzeit auswählen.

 Zum schnelleren Eingeben der Kochzeit die Plus- oder Minus-Taste (5/4) gedrückt halten.

Laufende Kochzeit abrufen

- Um die laufende Restzeit der jeweiligen Kochzone abrufen zu können, drücken Sie die zutreffende Kochzonentaste.



Timerfunktion ausschalten

Wenn die Zeit abgelaufen ist...

ertönt 2 Minuten lang ein Signalton und gleichzeitig blinkt die Kontrollleuchte (11) der abgelaufenen Kochzone (2 min.).

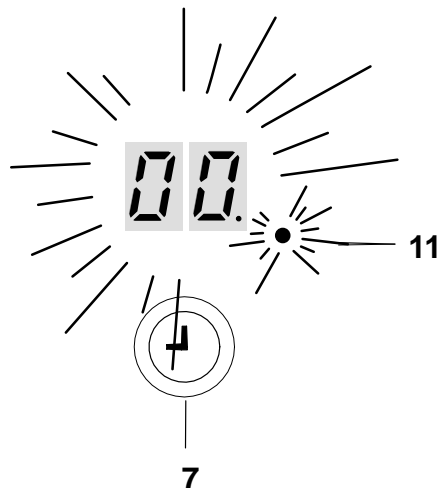
- Um den Signalton auszuschalten, bevor die zwei Minuten abgelaufen sind, drücken Sie eine Taste Ihrer Wahl.

Die Kochzone ist nun ausgeschaltet.

... oder wenn Sie den Timer vorzeitig ausschalten:

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Die Timertaste (7) drücken.
3. Mit der Minus-Taste (4) auf «00» herunterfahren.

Die Timerfunktion ist nun ausgeschaltet, die Kochzone bleibt jedoch weiter aktiviert, bis Sie sie manuell ausschalten.



Zum schnellen Ausschalten:

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Durch gleichzeitiges Drücken der Plus-/Minus-Tasten (5/4) wird die Kochzone und der Timer ausgeschaltet.

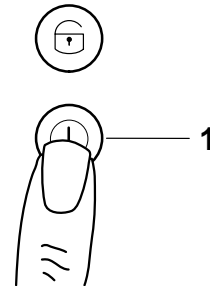
Die Timerfunktion als Eier-Uhr

Die Timerfunktion kann auch als Eier-Uhr benutzt werden, sofern der Timer nicht bereits für eine Kochzone verwendet wird.

Eier-Uhr einstellen

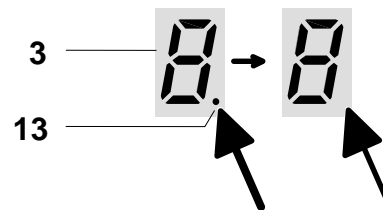
Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

1. Power-On-Taste (1) drücken.
2. Timertaste (7) drücken.
3. Mit den Plus-/Minus-Tasten (4/5) die gewünschte Zeit eingeben.



Wenn bereits auf einer oder mehreren Kochzonen gekocht wird:

1. Alle Kochzonen verriegeln (siehe Kapitel «Einzelne Kochzonen verriegeln (sperren)»).
- Kein Dezimalpunkt (13) in allen Leistungsstufenanzeigen (3) darf leuchten.
2. Timertaste (7) drücken.
3. Mit den Plus-/Minus-Tasten (4/5) die gewünschte Zeit eingeben.



Eier-Uhr ausschalten

Wenn die Zeit abgelaufen ist...

blinkt «00» 10 Sekunden lang,

ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.

- Um den Signalton auszuschalten bevor die zwei Minuten abgelaufen sind, drücken Sie eine Taste Ihrer Wahl.

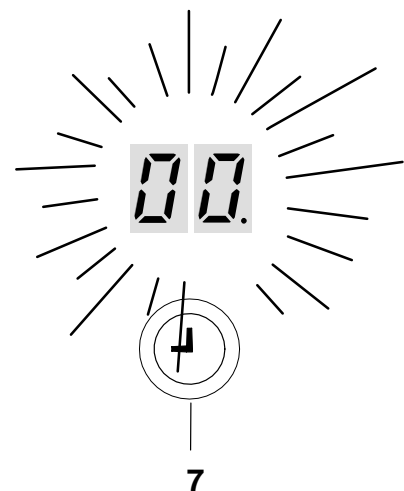
...oder wenn Sie den Eier-Uhr vorzeitig ausschalten:

1. Die Timertaste (7) drücken.
2. Mit der Minus-Taste auf «00» herunterfahren.

Die Eier-Uhr ist nun ausgeschaltet.

Zum schnellen Ausschalten:

- Durch gleichzeitiges Drücken der Plus-/Minus-Tasten (5/4) wird die Eier-Uhr ausgeschaltet.

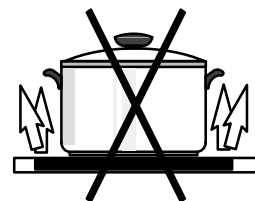
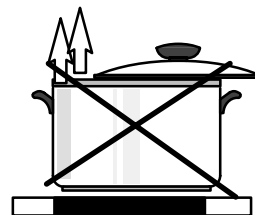
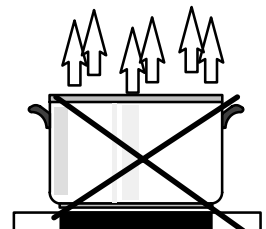
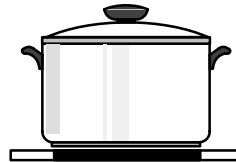


Das richtige Kochgeschirr

Sinnvoller Energieverbrauch

Um Energie zu sparen sollten Sie ..

- nur geeignetes Koch- und Bratgeschirr mit glattem, ebenem Boden verwenden.
- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Töpfe und Pfannen immer wo möglich mit dem Deckel verschliessen.
- die Kochzone einige Minuten vor Ende der Kochzeit abschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- die Restwärme der Kochzonen zum Warmhalten von Speisen oder Schmelzen nutzen.
- Töpfe und Pfannen zentrisch aufsetzen.



Kochtöpfe und Pfannen

Topf- und Pfannenböden sollten nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht grösser als 10-15 mm über dem Kochzonen Durchmesser.

Verwenden Sie nur Koch- und Bratgeschirr mit glattem und ebenem Boden.

Der Boden soll immer sauber und trocken sein. Garen Sie mit geschlossenem Topfdeckel.

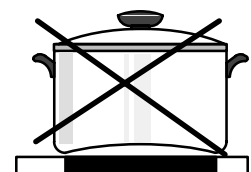
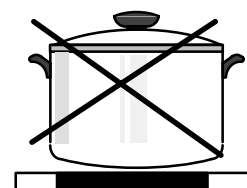
Achten Sie auf glatte und unbeschädigte Böden, denn Topfböden mit Graten und scharfen Rändern wirken kratzend auf der Glaskeramikfläche.

Kratzer können auch durch Sandkörner (z.B. vom vorgegangenen Gemüseputzen), die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.

Um unschöne Kratzer auf der Glaskeramikkochfläche zu vermeiden, sollten die Töpfe und Pfannen beim Umplatzieren nicht verschoben, sondern angehoben werden.

Geschirr mit Aluminium- und Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.

Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht ca. 0,1–0,5 mm nach innen gewölbt (konkav). Sie dürfen aber auf keinen Fall nach aussen gewölbt (konvex) sein.



Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Die Power-On-Taste muss auf der AUS-Position sein.

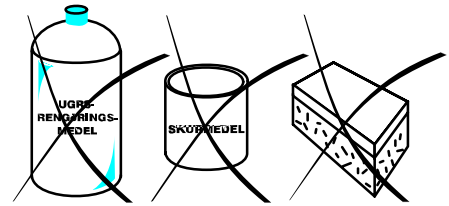
Reinigung und Pflege

Zum Reinigen der Glaskeramikfläche gelten die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen.



Auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel oder Scheuersand und Schwämme etc. mit kratzender Oberfläche verwenden.

Spezial-Reinigungsmittel und Klingenschaber gibt es in Warenhäusern, Elektro-Fachgeschäften, Drogerie-Märkten und im Lebensmittelhandel.



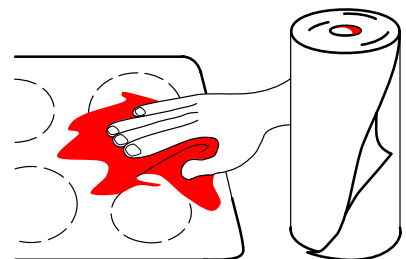
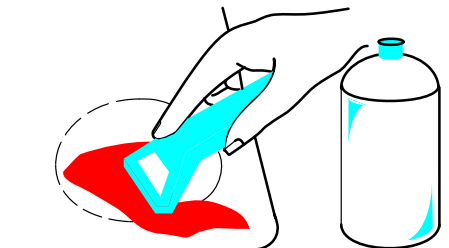
Reinigen nach jedem Benutzen

- **Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen** mit einem feuchten Tuch oder Fasertuch ohne Reinigungsmittel im kalten Zustand abwischen. Beim Verwenden von Spülmittel können bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht immer beim ersten Reinigen und oder nur mit Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen.
- **Festanhaftende Verschmutzungen** im kalten Zustand mit Glaskeramik-Reinigungsmittel und mit einem Klingenschaber entfernen. Danach mit einem feuchten Tuch die Kochfläche abwischen (Nachreinigen).



Flecken entfernen

- **Helle perlmuttfarbene Flecken (Aluminium-Rückstände)** können Sie auf dem abgekühlten Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen. Kalkrückstände (etwa durch überkochendes Wasser) können Sie mit Putzessig oder einem Glaskeramik-Reinigungsmittel beseitigen.
- **Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoff oder Alufolie** darf die betreffende Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Schaben Sie sofort die Reste (in heissem Zustand) mit einem Klingenschaber gründlich von der heißen Kochzone. Schützen Sie Ihre Hände vor Verbrennungen. Nach dem Entfernen der Verschmutzung kann die Kochzone ausgeschaltet werden und im erkalteten Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel nachgereinigt werden.



- Tragen Sie die Glaskeramik-Reinigungsmittel nicht auf die heisse Kochzone auf. Am besten ist es, die Reinigungsmittel leicht antrocknen zu lassen und feucht abzureiben. Sollten Reinigungsmittelreste vorhanden sein, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch (Nachreinigung) vor dem Wiederaufheizen ab. Sie können sonst ätzend wirken.

Besondere Problemfälle	
.. wenn ein chemischer Reiniger nicht ausreicht	Prüfen Sie, ob Sie mit dem Reinigungsschaber nicht schneller zum Ziel kommen.
.. wenn dunkle Flecken entstanden sind	Wenn die Reinigung mit Reinigungsschaber und Edelstahl-Reiniger keine Besserung bringt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden. Die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes ist dadurch nicht beeinträchtigt.
.. wenn sich metallische Verfärbungen auf den Kochzonen zeigen	Es wurden Töpfe oder Pfannen mit ungeeignetem Boden oder überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger entfernen.
.. wenn die Oberfläche Kratzer oder Vertiefungen aufweist	Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht mehr behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes ist dadurch nicht beeinträchtigt.

Bei unsachgemässer Behandlung der Glaskeramikkochfläche übernehmen wir keine Haftung!

Was tun wenn . . .

Abhilfe bei Störungen

Möglicherweise handelt es sich bei einer Störung nur um einen kleinen Fehler, den Sie anhand nachfolgender Hinweise selbst beheben können. Führen Sie keine weiteren Arbeiten selbst aus, wenn nachstehende Informationen im konkreten Fall nicht weiterhelfen.



Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Was tun wenn . . .

. . . beim Aufheizen ein Brummtön zu hören ist?

- Das ist keine Störung.
Bei zunehmendem Aufheizen verschwindet er wieder.

. . . farbliche Veränderungen des Kochfeldes auftreten?

- Dies sind keine Veränderungen des Materials, sondern eingebrannte und nicht regelmässig entfernte Rückstände. Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Haltbarkeit der Glaskeramik.

. . . die Kochzonen nicht funktionieren?



Überprüfen Sie, ob

- das Gerät eingeschaltet ist,
- Kontrollampen im Bedienfeld leuchten,
- die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist,
- die Kochzonen–Leistungsstufe auf die gewünschte Fortgarstufe eingestellt ist,
- die Sicherungen in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst haben.
Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
- die Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgelöst hat.

. . . die Kochzonen sich nicht einschalten lassen?



Überprüfen Sie, ob

- das Bedienfeld verriegelt ist,
- zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus–Taste und dem Einschalten der gewünschten Kochzone eine Zeitspanne von mehr als 10 Sekunden vergangen ist,
- die Berührungsfläche zu gross ist (Finger darf nur leicht aufgesetzt werden),
- die Berührungstasten durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.
- nach einem Netunterbruch das Bedienfeld zu früh berührt wurde (zur Fehlerbehebung die Sicherungen kurz aus–, dann wieder einschalten).

. . . die Anzeige bis auf «H» für Restwärme plötzlich ausfällt?



Überprüfen Sie, ob

- aus Versehen die Ein-/Aus–Taste betätigt wurde,
- die Berührungstasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeiten oder ähnlichem teilweise bedeckt sind.

. . . die Anzeige plötzlich ausfällt?



Überprüfen Sie, ob

- der Strom zeitweilig ausgefallen ist.

. . . nach dem Ausschalten kein «H» für Restwärme in der Anzeige erscheint?



Überprüfen Sie, ob

- die Kochzone nur kurz in Betrieb gewesen und daher nicht heiss genug ist.

Sollte die Kochzone heiss sein, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur oder unseren Kundendienst.

. . . sich eine Kochzone nicht ausschalten lässt?



Überprüfen Sie, ob

- die Berührungstasten durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.
- die betreffende Kochzonentaste aktiv ist, d.h. der Dezimalpunkt leuchtet.

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst–Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.



Lässt sich die Steuerung aus irgend einem Grund oder Defekt im eingeschaltetem Zustand nicht mehr bedienen, so muss ein vorhandener Hauptschalter ausgeschaltet oder die entsprechende Sicherung herausgeschraubt und der Kundendienst benachrichtigt werden.



Beim Auftreten von Sprüngen oder Brüchen in der Glaskeramik ist das Kochfeld sofort auszuschalten und vom Netz zu trennen. Schalten Sie dafür die Sicherung aus oder ziehen den Netzstecker und benachrichtigen den Kundendienst.

Wichtig!

Geben Sie bei der Störungsmeldung folgende Daten an:

Typ

Modell

Produkt-Nr.

Diese Angaben finden Sie auf dem Leistungsschild im Kapitel «Technische Daten».

Technische Daten

EHS 800 P

Aussenmasse

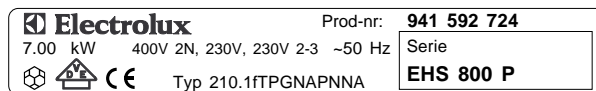
Breite: 780 mm
Tiefe: 520 mm
Höhe: 45 mm

Ausschnittmasse

Breite: 750 mm
Tiefe: 490 mm

Spannung 230 V ~ 50 Hz

Anschlusswert Heizkörper 7.0 kW



Auspacken und Kontrolle

Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. Transportschäden!

Bei Schäden am Gerät umgehend vor dem Anschliessen die Lieferfirma verständigen.

Verpackungsmaterial immer ordnungsgemäss entsorgen.

Installationsanweisung



Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden.

Beim Einbau und im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden: Sicherungen ausschalten oder herausnehmen, resp. Netzstecker ziehen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften der zuständigen Elektrizitäts-Versorgung und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.



Beschädigte Kochfelder mit Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikfläche dürfen nicht angeschlossen werden.

Einbau in die Küchenarbeitsplatte



Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

Der Berührungsschutz und die elektrische Sicherheit gemäss SEV/VDE-Bestimmungen müssen durch den ordnungsgemässen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein. Das gilt auch für die metallene Unterbauschale des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Einbauschränke müssen kippsicher aufgestellt und befestigt werden.

Einbaumasse

Die Öffnung im Schrank muss den üblichen Massen entsprechen. Die Mass-Skizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.

- Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und den sich darunter befindlichen Möbelteilen muss mindestens **20 mm** betragen.
- Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muss mindestens **50 mm**, zur Rückwand mindestens **50 mm** betragen.

Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.

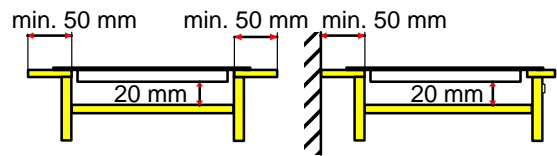
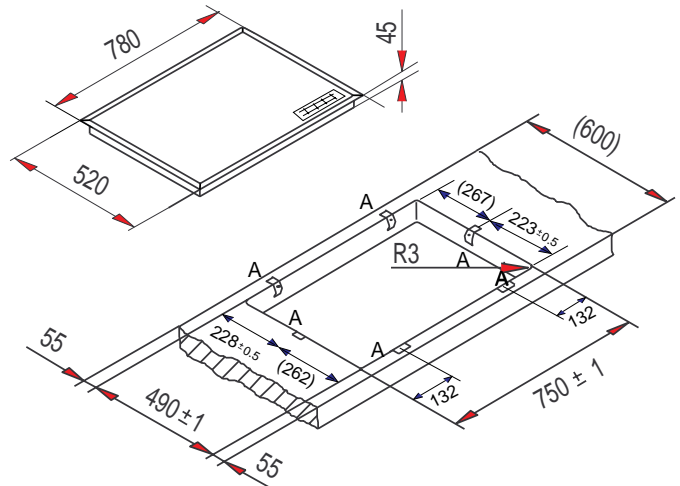


Fig.1



Installation

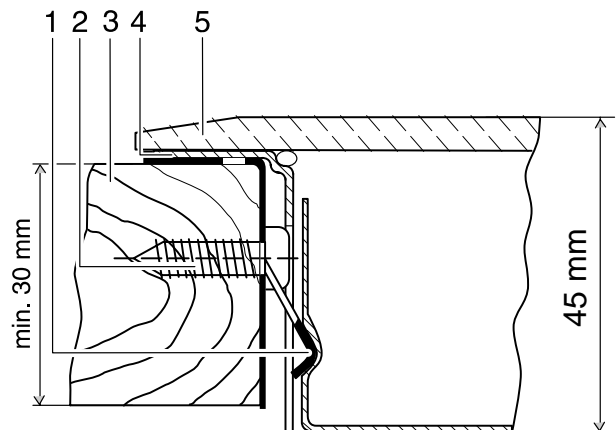
1. Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmass (**Fig.1**) ausschneiden. (Genau Anrisslinie sägen.)
2. Befestigung nach **Fig. 2**
Zum Anschrauben der Schnappfedern muss die Position A (**Fig.1**) gewählt werden.

Achtung: Die Schraube gemäss Abbildung in die Arbeitsplatte einschrauben.

Zu starkes Anziehen vermeiden! Keine Elektro- oder Luftschauber ohne einstellbare Rutschkupplung verwenden! (Einstellwert 1–1.1Nm)

3. Dichtung auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.
4. Glaskeramik-Kochfeld in Ausschnitt einlegen.

Fig.2



- | | |
|-----------------|---------------------|
| 1 Schnappfeder | 4 Dichtband |
| 2 Schrauben | 5 Glaskeramikplatte |
| 3 Arbeitsplatte | |

Ausbau des Glaskeramikkochfeldes

1. Gerät stromfrei machen.
2. Seitlich im Bereich der Befestigungsfedern einen sauberen Spachtel als Schutz auf die Abdeckung legen, dann mit Stechbeutel unter den Rahmen fahren und anheben.

Entgegen den Hausinstallationsvorschriften der SEV Ziffer 47330.1 darf das Einbaugerät in brennbares Material eingebaut werden. Teile, Seitenwände, Verstärkungsleisten etc., welche in den Raum unterhalb der Kochzone hineinragen, müssen aus nicht-brennbarem Stoff sein.

Begrenzung dieser Raum-Breite 550 mm, Höhe 20 mm ab Unterseite des Kochfeldes, Tiefe 560 mm von hinten bei einer Tischtiefe von 600 mm. Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb der Kochflächen gemäss dem für das betreffende Kantonsgebiet zuständigen, feuerpolizeilichen Organ, feuerhemmend verkleidet sein.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild – also die Nennspannung des Gerätes – mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Glaskeramikkochfeldes.

Der Netzanschluss des Glaskeramikkochfeldes hat mit dem vorhandenen Anschlußkabel und entsprechend dem Anschlußschema (**Fig.3**) zu erfolgen und ist so auszuführen, dass eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.

Beim Auswechseln der Netzanschlussleitung muss das Anschlußkabel mit der Ersatzteilnummer 374 3700 00/1 verwendet werden.

Evtl. vorhandene Schutzfolien auf der Kochfläche abziehen.



Nach dem Anschliessen an die Stromversorgung sind alle Kochzonen zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten.

Fig.3

Standard connections		Standard connections	
400 V 2N ~	L1	braun	1
	L2	schwarz	2
	N	blau	3/4
	PE	gelb/grün	⏏
230 V ~	L1	brown	1
		black	2
	N	blue	3/4
	PE	green/yellow	⏏
Unusual connections		Unusual connections	
230 V 3 ~	L1	brun	1
	L2	noir	2
	L3	bleu	3/4
	PE	vert/jaune	⏏
230 V 2 ~	L1	marón	1
		negro	2
	L2	azul	3/4
	PE	verde/amarillo	⏏

374 3709 00 A

Dear Customer



Congratulations on your purchase of an **Electrolux** glass–ceramic hob. You have thereby chosen in favour of quality and durability.

These operating operations will help you become acquainted with your ceramic hob step–by–step, and enable you to take optimum advantage of all its features. You should, however, carefully read through the section «**Important Safety Information**» before putting the appliance into service for the first time.

We recommend that the operating instructions be kept near the unit for immediate reference should problems arise.



This appliance conforms
with EC–Directive 73/23/EEC,
90/683/EEC, 89/336/EEC, 93/68/EEC

Content

For the user


Important Safety Information	28
Appliance Construction	30
Ceramic Hob	30
Control panel	30
Before the first use	31
Cleaning for the first time	31
Heating up for the first time	31
The Cooking Zone	31
Ceramic cooking surface	31
Touch Controls	31
Residual heat indicator	32
Operation	32
Switching the appliance on	32
Switching on the cooking zones	32
Selecting the power level	33
Switching off the cooking zones	33
Switching off the hob	34
Over-cooking protection	34
Safety cut-out	34
Dual-ring cooking zone	35
Selecting the dual-ring cooking zone ..	35
Switching the dual-ring cooking zone off	35
Safety lock – barring the appliance or the cooking zones	36
Locking the appliance	36
Locking (barring) the individual cooking zones	36
Boost facility	37
Selecting the boost facility	37
Indicating the selected power level	38
Changing the Power Level during the Boost facility	38
Take advantage of the residual heat by the Boost facility	38
Switching off the Boost facility	38
The Timer Function	39
Switching the Timer function on	39
Changing the set cooking time	39
Calling up the current cooking time	39
Switching the Timer function off	40
The Timer Function as an Egg-Timer	41
Setting the egg timer	41
Switching the egg timer off	41
The right cooking utensils	42
Energy consumption	42
Saucepans and frying pans	42

Cleaning and care	43
Cleaning after each use	43
Stain removal	43
Special problems	43
What to do when	44
First aid for faults	44

For the installer

Technical Data	45
Unpacking and control	46
Installation Instructions	46
Installing into a kitchen worksurface ...	46
Installation dimensions	47
Installation	47
Removing the glass-ceramic hob	48
Electrical connections	48

Important Safety Information

Read the operating instructions carefully before using the unit. Please pay particular attention to the safety information, which is designated with .

This will avoid damage, both to persons and the unit. **Keep the operating instructions in a safe place,** and hand them to the next user if necessary.

The unit must only be used in the household and for its intended purpose. It conforms with international safety regulations and quality standards. The safety features incorporated do not always cover all the possible risks of accident.

Electrical safety

This appliance must only be installed by a qualified electrician. For reasons of electrical safety, built-in appliances must only be installed into the standard, matching mounting cabinet or worktop.

Only use the hob when it has been fully installed. This will prevent you from coming into contact with current-carrying parts.

Also follow the information given in the accompanying Instructions for Use and for Installation

Damaged hobs with cracks or breakages in the glass ceramic surface must not be connected to the mains.

For reasons of safety, repairs to the appliance, and in particular to the current-carrying components, must only be carried out by qualified electricians or trained Customer Service technicians. Otherwise, considerable danger could result for the user. In case of malfunction, contact our Customer Service department directly.

If the glass-ceramic hob is to be used in the vicinity of a radio, TV or other transmitting device, it must first be clarified whether this could affect its operation.

The appliance is only disconnected from the mains when the fuse is turned off or the mains connection is interrupted.

Use and Operation

Prevent small children from touching the glass-ceramic top when in use. As a rule, they should be kept away from both the hob and from pots and pans. Children can also burn themselves by pulling pans or pots off the hob.

The cooking zones heat up quickly when they are turned on. Only turn them on if you have placed a saucepan on the cooking area.

Exercise care when working with a hot hob, or hot pots or pans. There is always a **danger of being burned**

The residual heat indicator integrated in the electronics tells you whether a cooking zone is still hot.

In case a pan/pot is left on the cooking zone the residual heat indicator can switch off though is the cooking zone still hot from the pan with hot contents.

In the event of a power failure, all settings and displays will be lost. Be careful, because hot cooking zones will no longer be indicated by the residual heat indicator.

If you use a socket close to the hob, take care that the cable of the appliance does not touch the hot surface of the hob.

Do not store any temperature-sensitive or inflammable materials (such as detergents, spray cans) in the drawers or the cupboards underneath the built-in hob.

The cooking surface must not be used as a storage or working area.

Attention! Never look directly into the light from the halogen cooking zone.

Never leave the hob unattended when working with oils and fats, due to the danger of fire.

Never use plastic or aluminium foil dishes on the hob. They melt at high temperatures, and can damage the glass-ceramic plate.

Neither sugar (solid or liquid) nor plastic should be allowed to come into contact with the hot surface of the hob.

When the plate cools down, cracks or breakages could occur in the glass-ceramic plate. If sugar or plastic should accidentally come into contact with the hot hob, the latter must not be switched off for any reason, but the sugar or plastic remnants must be removed with a scraper while still warm. Protect your hands from burns.

To avoid scratching the surface of the glass-ceramic hob, only use pots and pans with flat bases and without rough edges.

The ceramic hob surface is resistant to extreme temperatures. Neither cold nor heat can harm it. Avoid dropping anything on the hob. Point impacts, e.g. by dropping a salt shaker, can cause fissures and cracks.

A defective hob surface could allow food which has boiled over to penetrate through the hob, and contact the electrical parts.

If any cracks appear on the hob surface, the hob must be switched off immediately. Disconnect the appliance from the mains and inform the service department.

Follow the Care and Cleaning instructions for the glass–ceramic surface. We will accept no liability for improper use.

After use, check that the appliance is switched off.

Cleaning

No heating element should be switched on while cleaning. Ensure that the cooking areas have cooled down sufficiently (wait until the residual heat lamp goes out) so that there is no danger of burning.

Always keep the glass–ceramic surface clean.

For reasons of electrical safety, steam and high–pressure cleaning devices must not be used for cleaning the hob.

Disposal



Please dispose of packing material and any old appliances according to the relevant regulations. Please observe national and regional regulations and the material designation (material separation, waste collection, material disposal points).



Stop!

This symbol indicates a warning about serious danger of injury. It must always be observed.



Caution!

This symbol indicates information which, if not observed, could lead to danger to persons and/or significant damage to material. This safety information must always be observed.



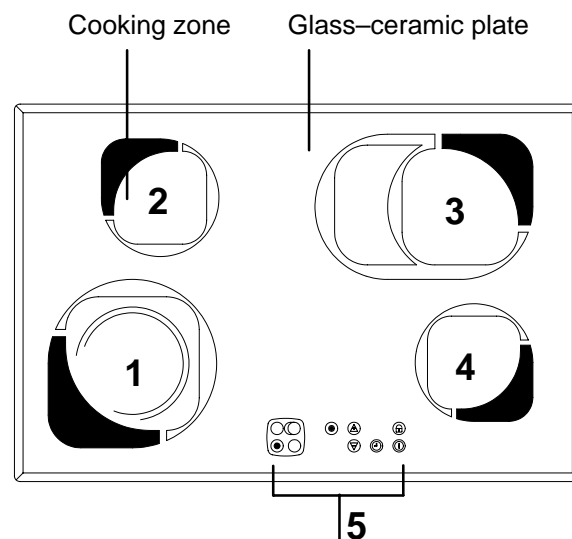
Note

This symbol indicates information with important details concerning use. Non–observance could lead to faults.

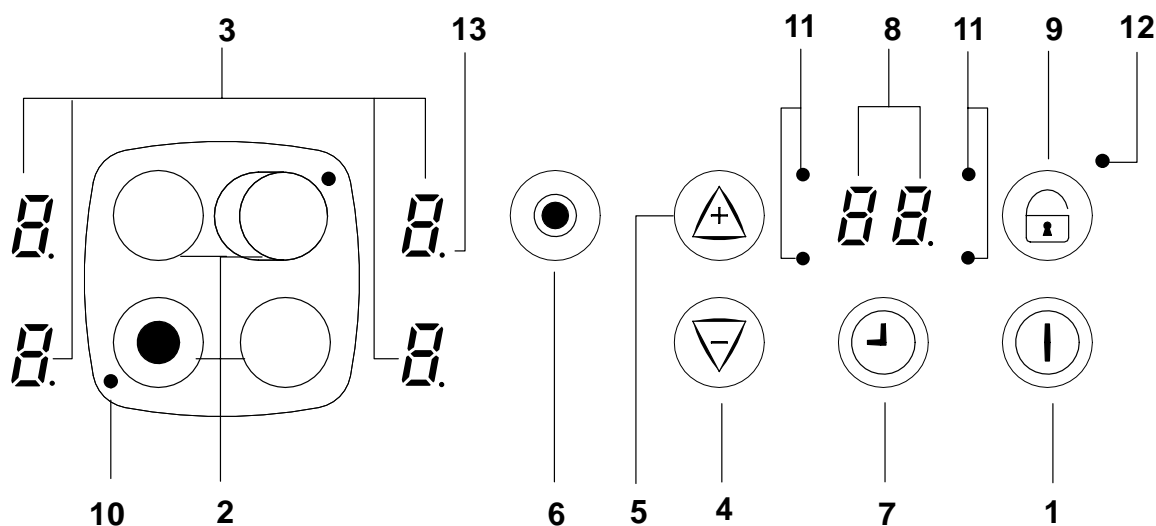
Appliance Construction

Ceramic Hob

- 1 Rapid Cooking zone (double-ring) highlight
Ø 210/120 mm 2200/750 W
- 2 Rapid Cooking zone highlight
Ø 145 mm 1200 W
- 3 Rapid Cooking zone (double-ring) highlight
Ø 170x265 mm 1500/2400 W
- 4 Rapid Cooking zone highlight
Ø 145 mm 1200 W
- 5 Touch responsive controls



Control panel



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Hob ON/OFF control | 8 Timer display |
| 2 Cooking zone ON/OFF control | 9 Locking control |
| 3 Power level / residual heat indicator | 10 Control lamp: Double-ring on |
| 4 Heat increase touch control | 11 Control lamp: Timer function |
| 5 Heat decrease touch control | 12 Look indicator |
| 6 Double-ring key (ON/OFF) | 13 Dot in the power level display |
| 7 Timer key | Lit: Cooking zone operable |
| | Unlit: Cooking zone locked |

Before the first use

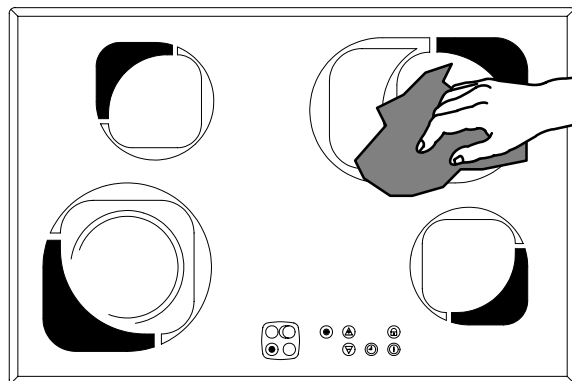
Cleaning for the first time

The cooking surface should be cleaned before use to remove any traces of the production process.

Wash the glass–ceramic surface and frame with hot water and rinsing agent, and wipe dry.

Heating up for the first time

To check the cooking zones, briefly switch each one on.



The Cooking Zone

Ceramic cooking surface

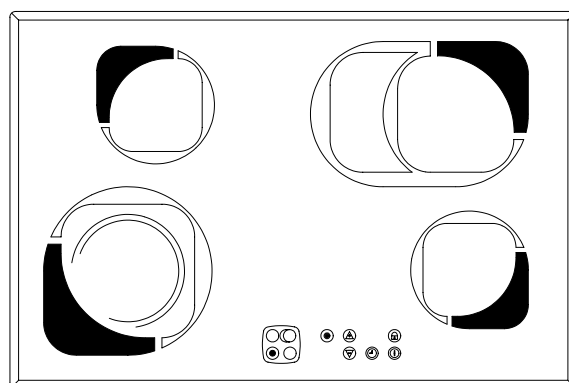
The cooking surface is made of ceramic glass. The surface is pore-free and also insensitive to rapid changes in temperature. Pots can therefore be moved from a hot to a cold zone.

When switching on the cooking zone there may be a brief humming sound from the heaters. This is normal and disappears when the cooking zone has warmed up.



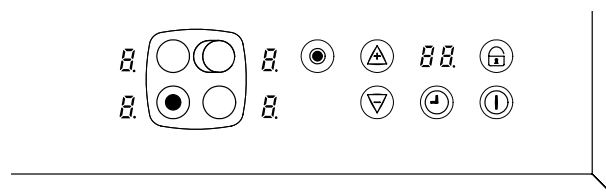
Keep all objects and materials which can melt away from the cooking surface, e.g. plastics, aluminium foil.

Take care when preparing food or drinks containing sugar. If anything of this nature accidentally comes into contact with the ceramic surface, it must be scraped off **immediately while still hot** and wiped away cleanly to avoid damage to the surface.



Touch Controls

The hob is operated by the touch controls located at the front, each of which has its own display.

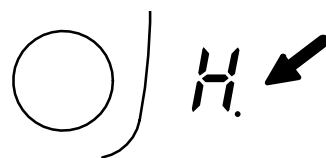


Residual heat indicator

An "H" will light up in the power level indicator if the temperature of the corresponding cooking zone surface above 60°C. When the cooking zone has been switched off, the lamp remains on until temperature falls below 60°C.



Pay attention when a pan/pot is left on the cooking zone that the residual heat indicator can switch off though is the cooking zone still hot from the pan with hot contents.



Operation

The touch controls must be pressed for at least 1 second to be activated, which will be indicated by an acoustic signal.

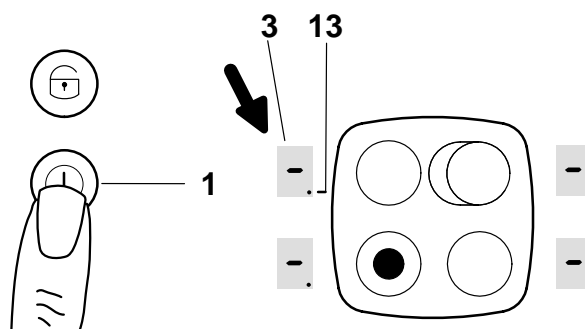
Switching the appliance on

1. Press the hob ON/OFF control (1) for at least 1 second.

A horizontal line appears in each power level indicator (3), and the dot (13) flashes.



The next input must take place **within the next 10 seconds**, otherwise the hob will switch off again.



Switching on the cooking zones

Having switched on the appliance with the hob ON/OFF control (1), you can now switch on the various cooking zones within the next 10 seconds.

1. Press the cooking zone control (2) for the required cooking zone.
«0» lights up on the corresponding power level indicator. At the same time, dot (13) lights up to indicate which cooking zone is active.
2. Select a power level (1–9) using the decrease controls (5/4).



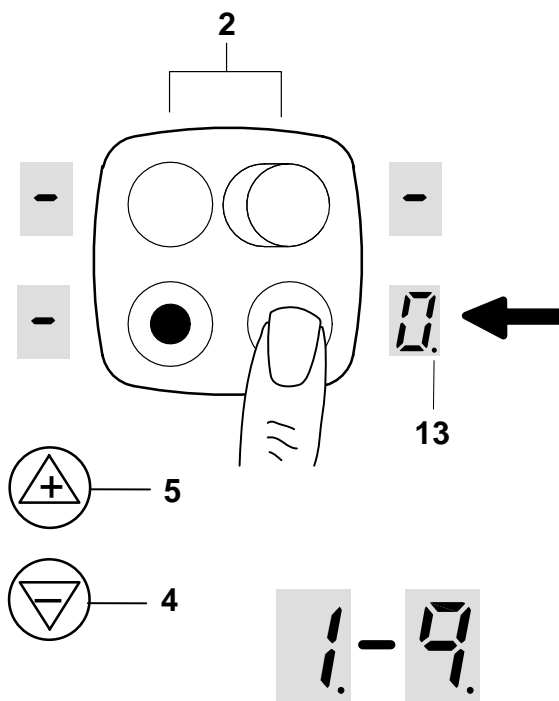
If you select the power level using the increase control, the boost facility will be activated (see pages 66).



The increase/decrease controls (5/4) are equipped with a repeat function. If one of the keys is continually pressed, the power level will be increased.



Only one cooking zone control (2) can be active at a time, that is, only one dot (13) can be lit up.



Selecting the power level

Table

The figures in the following table are intended as a guide only. The power level required for the cooking process depends on the quality of the pot and on the type and quantity of food being cooked.

In order to avoid the fat or juices from meat burning a small amount of liquid may be added to frying pan/saucepan.

During frying the food should be turned frequently.

If large quantities of meat or fish are being cooked, e.g. 1kg these should be cooked in the oven.

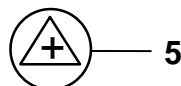
Power level	Cooking process	Examples of use
0	Off	
1	Keep warm	Keeping small quantities warm
2	Melting	Chocolate, butter
3–4	Heating	Pre-cooked food, sauces
4	Gentle simmer	Rice
5–6	Simmering	Stocks, cooking of stews
6–7	Power Level	Cooking Process
	Boiling	Potatoes, vegetables
7	Gentle frying	Saute vegetables, browning croutons, frying
7–8	Frying	Eggs, chops, vegetables
8	Frying	Pancakes, fritters, tender cuts of meat
9	Deep fat frying	Heating fat for deep fat frying, cooking chips, fish etc.
	Heating Up	Large quantities of liquids, soups etc.

Switching off the cooking zones

1. The desired cooking zone must be activated, i.e. dot of the corresponding cooking zone must be lit.
2. Using the decrease control (4), run the power level down to «0».
The power level will be automatically switched off after a delay of 3 seconds.

To switch off quickly:

1. The desired cooking zone must be activated, i.e. dot of the corresponding cooking zone must be lit.
2. By pressing the increase and decrease controls (5/4) simultaneously, the cooking zone will be quickly switched off.



5



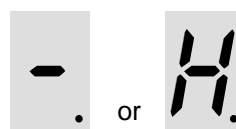
4

A horizontal line appears in the display when the residual temperature does not exceed 60 °C.

“H” appears in the display if the residual temperature is above 60°C (see Residual Heat Indicator).



Try to switch off the cooking zone early, in order to make use of the residual heat.



Switching off the hob

The appliance can be switched off at any time using the hob ON/OFF control (1).

Over-cooking protection



If one or more touch controls are activated for a period longer than 20 seconds (by a pan, cutlery, overflowing food, etc.) the hob switches off completely.

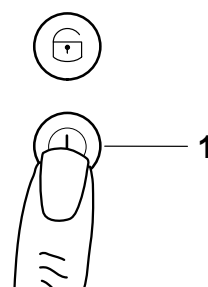
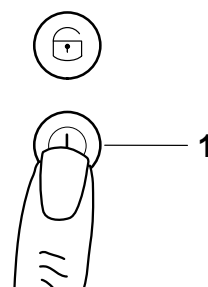
Safety cut-out

If, one or more cooking zones are not switched off, the safety cut out will be automatically operated after a set time (see table below).

Heating stage	Heating time limitation in hours
1 / 2	6
3–4	5
5	4
6–8	1.5
9	1.5

Once the safety cut out has been activated, a horizontal line appears in the display if the residual temperature is below 60°C, or «H» is shown if the residual temperature is above 60°C (see Residual Heat Indicator).

In order to unlock the safety cut out, switch off the appliance with the hob ON/OFF control (1), and then switch on again.



Dual-ring cooking zone

The front-left and rear-right cooking zones have the possibility of cooking with only the inner ring (**Fig. 4**) or with the outer ring as well (**Fig. 5**), depending on the cooking utensil used.

Selecting the dual-ring cooking zone

1. The desired dual-ring cooking zone (front-left or rear-right) must be activated.
The dot of the corresponding cooking zone must be lit up.
2. Selected the desired power level (1–9).
3. Switch on the second heating ring using the dual-ring key (6).

The control lamp (10) lights up, and the outer ring is switched on.

Switching the dual-ring cooking zone off

1. The desired dual-ring cooking zone (front-left or rear-right) must be activated.
The dot of the corresponding cooking zone must be lit up.
2. Press the dual-ring key (6).

The control lamp (10) goes out, and the outer ring is switched off.

Fig.4

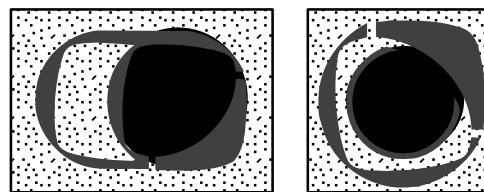
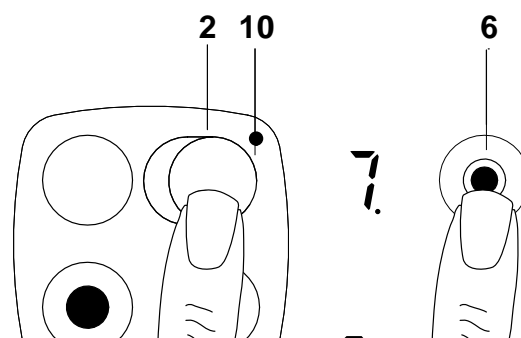
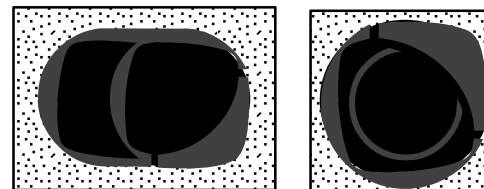


Fig.5



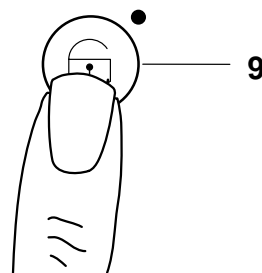
Safety lock - barring the appliance or the cooking zones

Locking the appliance

With the locking control (9), you can completely bar the use of the hob. **This function can be used as a child safety lock.**



If you do not switch off the Safety lock before switching off the hob, the Safety lock will still be active when you switch on the hob again. No other control can be operated until you switch off the Safety lock.



Locking (barring) the individual cooking zones

If you are working with one or more cooking zones, you can lock each individual cooking zone.

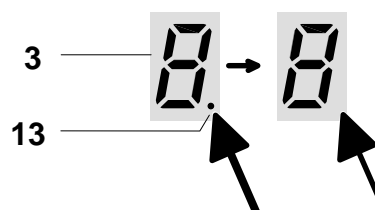
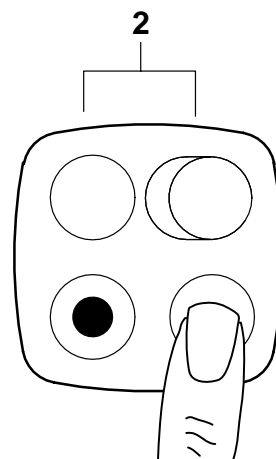
The corresponding cooking zone must be active. The dot (13) is lit, and a power level is selected.

- By pressing the respective cooking zone control (2) again, the locking system is activated. The dot (13) in the power level indicator goes out.
- If the cooking zone control (2) is pressed again, the dot appears, and the cooking zone can again be used.

The locking system protects the following keys of the locked cooking zone from unintentional operation: **Keys 4, 5, 6, 7.**



The timer key (7) can be operated, however, and can be set (see «The Timer Function as an Egg-timer» chapter), but has no influence on the barred cooking zone.



Boost facility

This facility provides an initial heat boost to the cooking zone, before its resets to the lower power level selected. The length of the heat boost is dependent on the power level selected as shown in the table below.

Selecting the boost facility

1. Press the cooking zone control (2) of the required cooking zone.
2. **Using the increase control (5)**, select a power level **between 1–8**. You have 10 seconds in which to select the correct power level.

After 5 seconds, «A» appears in the power level. The boost facility has been activated.

The cooking zone will now heat up at power level 9, and, after the defined time (see Table 1), will switch down to the selected power level.

Example: You select power level 6. After 5 seconds, the boost function switches on. With this setting, the cooking zone will heat up for 2.5 minutes at power level 9, and will then switch down to power level 6.



The automatic heat-up function will not be activated if you:

- => select a power level using the Minus key (4)
- => select power level 9

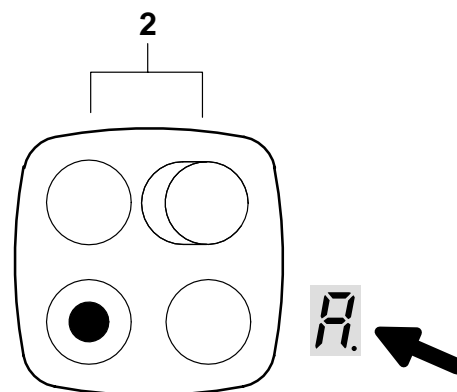
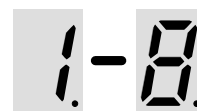


Table 1

Power level	Automatic Heat-up function time in minutes
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	—

Indicating the selected power level

In order to have the current power level indicated in the Power Level indicator, briefly press (0.5 secs) the corresponding Cooking zone control (2).

Changing the Power Level during the Boost facility

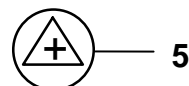
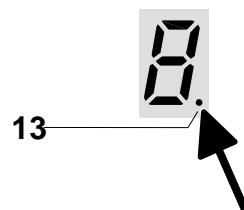
1. The cooking zone required must be activated.
The dot (13) must be lit in the respective cooking zone, display.
2. Select another power level using the increase control (5).

If the power level is increased using the increase control (5), the time that has already expired will be taken into consideration in the calculation of the new defined time/power level.

Example: You have selected power level 1 (boost–1 minute), and wait 30 seconds. If you then switch to power level 4 (boost–6.5 minutes), the heat-up time will continue for 6 minutes (6.50 minus 0.50).



Changing the power level with the decrease control (4) will switch off the automatic heat-up function.



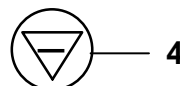
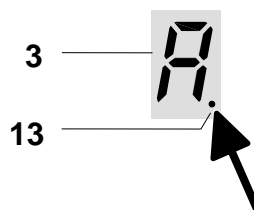
Take advantage of the residual heat by the Boost facility

For saving energy make use of the residual heat by continuing cooking on a still hot cooking zone. This means the time for the boost facility will become shorter depending on the temperature of the still hot cooking zone.

Switching off the Boost facility

As soon as "A" appears in the Power Level indicator:

1. The cooking zone required must be activated.
The dot (13) must be lit in the respective cooking zone.
2. Press the decrease control (4).



The Timer Function

This function makes cooking easier for you. You don't have to remain close to the cooking zone throughout the whole cooking process: the cooking zone will be automatically switched off at the selected time.

When no cooking zone has been programmed, the timer function can be used as an «egg-timer» (see «The Timer Function as an Egg-timer chapter»).

Switching the Timer function on

1. The desired cooking zone must be activated.
The dot (13) must be lit in the respective cooking zone.
2. Select a power level between 1–9.
3. Press the Timer key (7).
The timer display (8) now shows «00».
4. Using the increase/decrease controls (5/4), enter the cooking time desired (01 to 99 minutes).

The Timer function starts automatically after a few seconds.

The control lamp (11) lights up at each cooking zone that has been programmed with the timer.



To enter the cooking time more quickly, hold down either the increase or decrease controls (5/4) respectively.

Changing the set cooking time

The cooking time can be subsequently changed where necessary:

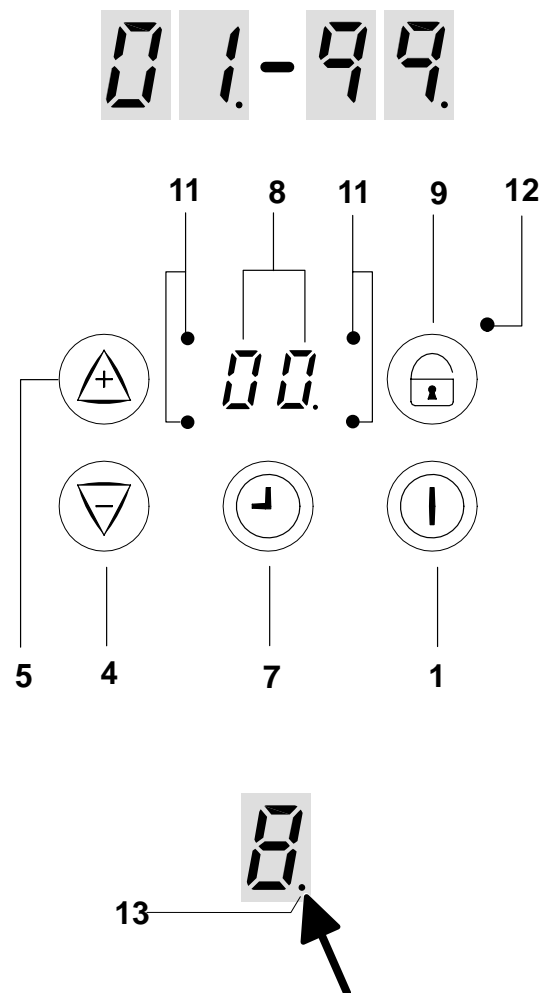
1. The desired cooking zone must be activated.
The dot (13) must be lit in the respective cooking zone.
2. Press the Timer key (7).
3. Using the increase/decrease controls (5/4), select a new cooking time.



To enter the cooking time more quickly, hold down either the increase/decrease controls (5/4) respectively.

Calling up the current cooking time

- To call up the programmed cooking time remaining for the respective cooking zone, press the corresponding cooking zone key (2).



Switching the Timer function off

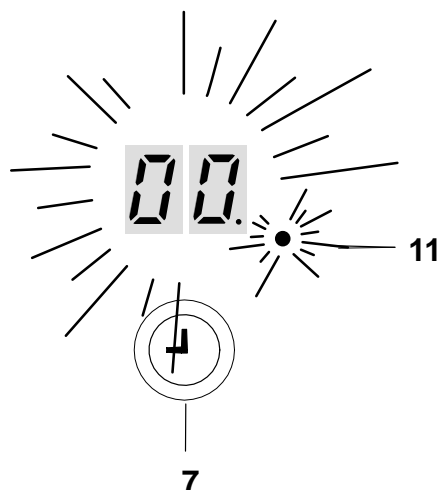
When the programmed time expires . . .

an acoustic signal sounds for 2 minutes, and, at the same time

the control lamp (11) of the timed-out cooking zone flashes (2 minutes).

- To switch off the acoustic signal before the 2 minutes has expired, press any key.

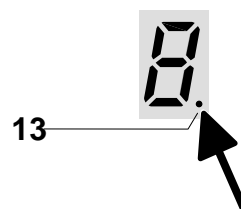
The cooking zone is now switched off.



. . . or if you want to switch the timer off early:

1. The desired cooking zone must be activated.
The dot (13) must be lit in the respective cooking zone.
2. Press the Timer key (7).
3. Using the decrease control (4), run the time down to «00».

The timer function is now switched off, although the cooking zone remains activated until you switch it off manually.



To switch off quickly:

1. The desired cooking zone must be activated.
The dot (13) must be lit in the respective cooking zone.
2. By simultaneously pressing the increase and decrease controls (5/4), the cooking zone is switched off.
The timer display remains, but is no longer activated.

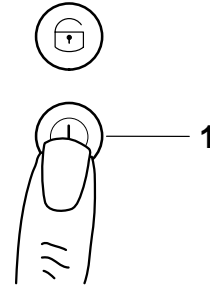
The Timer Function as an Egg-Timer

The Timer function can be used as an «egg timer», as long as the timer is not already being used for a cooking zone.

Setting the egg timer

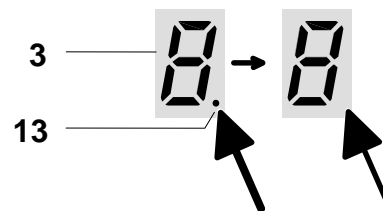
If the appliance is switched off:

1. Press the Power On key (1).
2. Press the Timer key (7).
3. Enter the desired time using the increase–decrease controls (4/5).



If one or more cooking zones are already in use:

1. Lock all cooking zones (see the «Locking (barring) individual cooking zones» chapter).
No decimal points (13) should be lit up in any of the power level indicators (3).
2. Press the Timer key (7).
3. Enter the desired time using the increase–decrease controls (4/5).



Switching the egg timer off

If the time has already expired...

«00» flashes for 10 seconds,

an acoustic signal sounds for 2 minutes.

- To switch off the acoustic signal before the 2 minutes has expired, press any key.

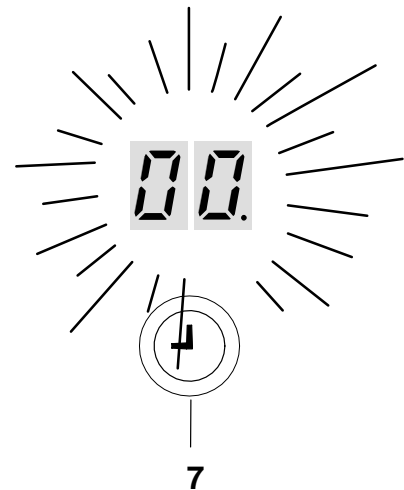
...or if you want to switch the timer off early:

1. Press the Timer key (7).
2. Using the decrease control (4), run the time down to «00».

The timer function is now switched off.

To switch off quickly:

- Simultaneously pressing the increase and decrease controls (5/4), the egg timer is switched off.

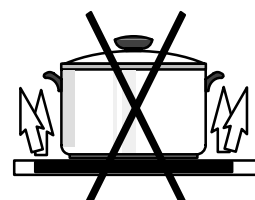
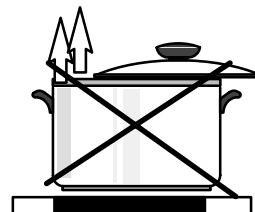
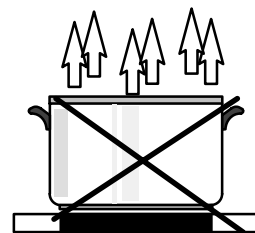
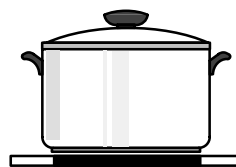


The right cooking utensils

Energy consumption

To save energy, you should . . .

- use only cooking and frying utensils with smooth, flat bottoms.
- place pots and pans in position before switching on the cooking zone.
- Wherever possible, cover pots and pans with a lid.
- switch off the cooking zone a few minutes before the end of the cooking time, in order to make use of the residual heat.
- use the residual heat of the cooking zones for keeping food warm or for melting.
- Position pots and pans centrally on the cooking zones.



Saucepans and frying pans

Saucepans and frying pans should not be smaller than the cooking zone, and preferably not more than 10–15 mm larger than the diameter of the cooking zone.

Always use cooking and frying utensils with smooth, flat bottoms.

The bottoms should always be clean and dry. Cook with a lid in place.

Check that the bottoms of utensils are smooth and undamaged; bottoms with burrs and sharp edges will scratch the ceramic glass surface.

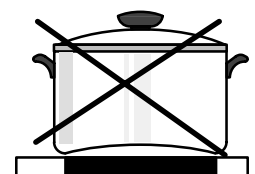
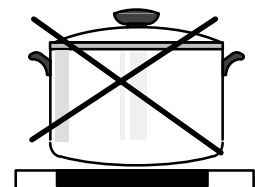
Scratches can also be caused by grains of sand (e.g. originating from the previous washing of vegetables), drawn over the cooking surface with the pan, or by burrs and the rims of pan bottoms.

To avoid scratching or damaging the ceramic cooking surface, pots and pans should be moved on the plate by lifting them, and **not by sliding**.

Utensils with aluminium and copper bottoms can leave behind metallic discolorations which can only be removed with difficulty or sometimes not at all.

When cold, pan bases normally curve slightly inwards by approx. 0.1 – 0.5 mm (are concave). In no case should they curve outwards (be convex).

Follow any guidelines provided by the saucepan manufacturer. Ensure they are recommended for use on ceramic hobs.



Check that the appliance is switched off after use.

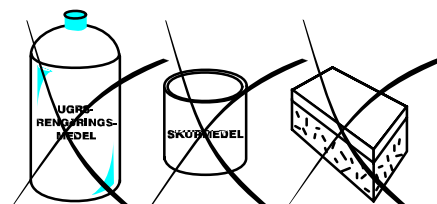
Cleaning and care

Before cleaning, make sure the hob is cool and disconnected from the power supply.



Never use aggressive or abrasive agents, such as oven sprays, stain or rust removers, scouring powder, or sponges with an abrasive effect.

Special cleaning agents such as Hob Brite and ceramic hob scrapers are available from department stores, electrical specialist shops, and in drug and grocery stores.



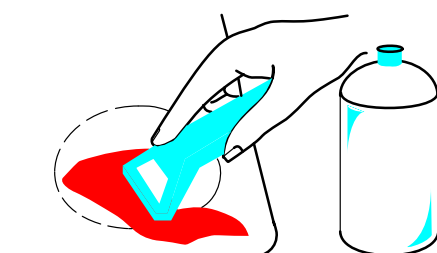
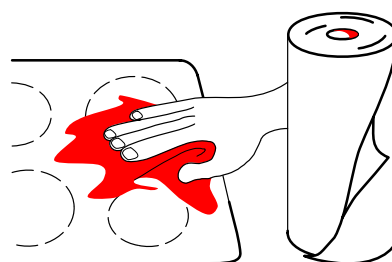
Cleaning after each use

- **Slight, non-burnt soiling** can be wiped off with a damp cloth.
- **Burnt soiling** has to be removed with a scraper. Afterwards wipe off the ceramic hob with a damp cloth, and Hob Brite.



Stain removal

- **Light metallic stains (aluminium residues)** can be removed from the cooking zone with a ceramic hob cleaning agent such as Hob Brite when cool.
- **Sugar solutions, food stuffs with a high sugar content, plastics, or kitchen foil** – must be removed immediately with a scraper. If this type of soiling is not removed immediately it can cause irreparable damage to the ceramic surface. When the surface has cooled wipe over with a damp cloth and Hob Brite.
- Before using any detergent or cleaning agent on the ceramic top, ensure they are recommended by the manufacturer for use on ceramic hobs.
- Do not apply any cleaning agents to hot cooking zones. Ensure any residues are wiped off before the cooking zones are used again.



Special problems	
.. if a chemical cleaner proves inadequate	Check whether the use of a scraper is more effective.
.. when darks stains occur	If the use of a scraper and a stainless steel cleaning agent proves unsuccessful, your decor surface has most likely been abraded by using unsuitable cleaning agents, or by pan bottoms with a scouring effect. This will not impair the efficiency of your cooking surface.
.. when metallic discolourations appear on the cooking zones	Pots and pans with unsuitable bottoms, or unsuitable cleaning agents have been used. The discolourations can only be removed with considerable effort, using a ceramic glass or stainless steel cleaning agent.
.. when the surface shows scratches or impressions	These blemishes, caused by scraping or melted on objects, cannot be removed. This will not impair the efficiency of your cooking surface.

We accept no liability for improper handling of the ceramic cooking surface!

What to do when . . .

First aid for faults

When a fault occurs, it is possible that this is the result of a small error, which you can remedy yourself using the following notes.

Do not carry out any other work yourself, if the information below does not help your specific problem.



Repairs to the appliance must only be carried out by specialists. Improper repair work can result in considerable danger for the user. If you need repair work carried out, contact your specialist dealer, or our Customer Service department.

What do I do when . . .

... a buzzing noise is heard when a zone is heating up?

- This is not a fault.
It will stop as the heat increases.

... discolorations appears in the cooking zone?

- This is not a result of changes in the material, but is burned-in remnants that have not been regularly removed. They will have no effect of the function or the durability of the ceramic hob.

... the cooking zones do not function?



Check whether

- the appliance is switched on,
- the control lamps are on in the operating field,
- the respective cooking zone is switched on,
- the cooking zone power level has been set to the desired cooking-on level,
- the fuses in the house installation (fusebox) have tripped.
If the fuses repeatedly trip, call in an approved electrician.
- the safety cut-out of the cooking zones has been tripped.

... the cooking zones cannot be switched on?



Check whether

- the operating field is locked,
- a time period of more than 10 seconds has expired between the operation of the On/Off key and switching on the desired cooking zone,
- the touch surface is too large
(the finger should only be used lightly)
- the touch switch has been partly covered by a damp cloth or by a liquid.
- the operating field has been touched too early following a mains failure (to clear the condition, switch the fuse out and then in again).

... the displays all go out except for the "H" for residual heat?



Check whether

- the On/Off key has been accidentally operated,
- the touch switches are partly covered by a damp cloth, liquid or something similar.

... the displays suddenly go out?



Check whether

- the electricity supply has been temporarily disconnected, or has failed.

... after switching off, no «H» for residual heat is displayed ?



Check whether

- The cooking zone has only been in operation for a short time, and is therefore not hot enough.

If the cooking zone is hot, please call in an approved electrician, or call our Customer Service department.

... one of the cooking zones cannot be switched off ?



Check whether

- the touch keys are partly covered by a damp cloth or a liquid.
- the corresponding cooking zone key (2) is active, i.e., the decimal point (13) is lit up.

If you call in Customer Service as a result of one of the items listed above, or as a result of incorrect operation, the visit of the Customer Service technician will not be free of charge, even during the guarantee period.



If when switched on the control system can no longer be operated for any reason or due to a defect, the local main switch must be opened or the relevant fuse unscrewed, and Customer Service informed.



If any fissures or cracks appear on the hob's surface, the hob must be switched off immediately. Disconnect the appliance from the mains and inform the service department.

Important!

The following details are necessary for the service department:

Type

Model

Product-no.

You will find these details under «Technical data».

Technical Data

EHS 800 P

Hob dimensions

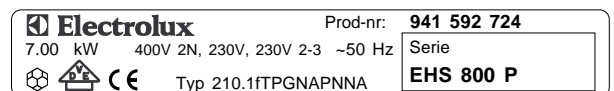
length:	780 mm
depth:	520 mm
height:	45 mm

Cut out dimensions

length:	750 mm
depth:	490 mm

Voltage: 230 V ~ 50 Hz

Total power: 7.0 kW



We reserve the right to make technical changes.

Unpacking and control

Please examine the appliance for any damage sustained during transportation!

If the appliance is damaged contact your retailer before the appliance is connected.

Packing material should be disposed of properly.

Please keep packaging away from children, and dispose of with due regard for the environment.

Installation Instructions



The appliance must only be installed by a qualified electrician.

During installation, and when carrying out service work, the appliance must be separated from the electrical supply: Remove the fuse, or switch off circuit breaker.

The general guidelines for the operation of electrical appliances, the regulations of the responsible electricity-supply company, and the information in the installation instructions must be followed exactly.



Damaged hobs with cracks or breakages in the glass-ceramic surface must not be connected to the electrical supply.

Installing into a kitchen worksurface



The electrical safety of the appliance must be ensured by a correct installation.

Protection against accidental contact with electrical elements, and the electrical safety according to the SEV/VDE regulations must be ensured by the correct installation of the appliance in standardised, matching, mounting cabinet. This also applies to the metallic lower casing of the appliance. The latter must not be freely accessible, even for installations away from the wall.

Installation cabinets must be installed and secured so that they cannot tip over.

Installation dimensions

The opening in the cabinet must correspond to the standard dimensions. The necessary information can be found in the dimensional sketch.

- The separation between the lower surface of the hob and the parts of the furniture below it must be at least **20 mm**.
- The lateral separation between the sides of the hob and the cabinet must be at least **50 mm**, and must be at least **50 mm** from the rear panel.

This appliance conforms to Type Y (IEC 335-2-6) with regard to fire protection. Only appliances of this type may be installed on one side of adjacent cabinets or walls.

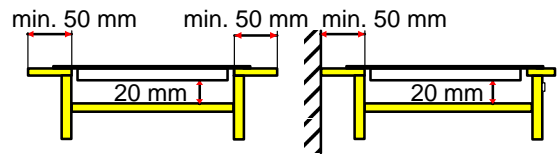
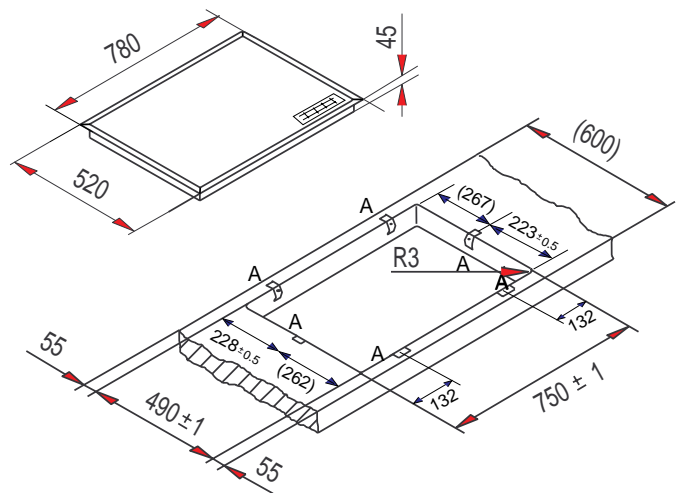


Fig.1



Installation

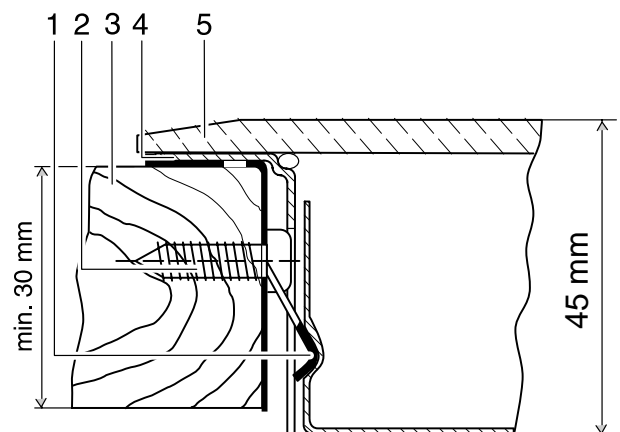
1. Cut out the worktop according to the prescribed dimensions (**Fig.1**). (Saw exactly along the scribed line.)
2. Fix according to **Fig. 2**
Position **A** must be used for screwing—on the catch springs (**Fig.1**).

Important: The screw must be driven into the worktop as illustrated.

Avoid overtightening. Do not use electric or pneumatic screwdrivers unless they have, adjustable slipping clutches (set to 1–1.1 Nm).

3. Check the sealing for proper fit and full contact.
4. Place the ceramic hob in the cut-out.

Fig.2



- 1 Catch spring
- 2 Screws
- 3 Worktop
- 4 Sealing tape
- 5 Glass ceramic plate

Removing the glass-ceramic hob

1. Disconnect the appliance from the electrical supply.
2. Push the hob upwards from underneath.

Contrary to the Regulations for House Installations of the SEV, par. 47330.1, the built-in appliance may be installed in flammable material. Parts, side panels, reinforcement rails etc., which protrude into the space below the cooking zones must be made of inflammable materials.

Limitation of this space: width 550 mm, height 20 mm from the underside of the hob, depth 60 mm from behind for a worktop depth of 600 mm. Inflammable walls and ceilings must be fitted with fire-resistant coatings above the cooking surface, in accordance with the fire brigade regulations for the respective area.

Electrical connections

Before connecting the appliance, check that the voltage quoted on the rating plate – that is, the nominal voltage of the appliance – corresponds to the available mains voltage. The rating plate can be found on the lower housing of the glass-ceramic hob.

The mains connection of the ceramic hob must take place using the provided connection cable in accordance with the connection diagram (Fig. 3), and must be carried out so that it is possible to disconnect all poles with a contact opening of at least 3 mm, e.g., using an LS circuit breaker, earth-leakage circuit breaker, or fuse.

If the mains connection cable has to be replaced, a cable with Spare Parts No. 374 3700 00/1 must be used.

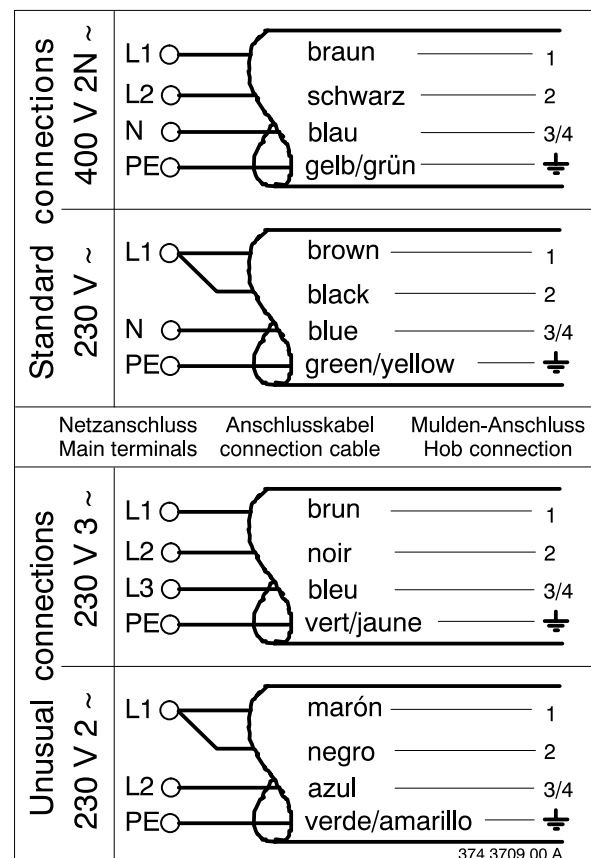
Remove any protective films from the cooking surface.




After connecting the electrical supply, all cooking zones should be briefly switched on one after the other at their maximum power, in order to test whether they are operational.

braun	=	brown
schwarz	=	black
blau	=	blue
grün/gelb	=	green/yellow
brun	=	brown
noir	=	black
bleu	=	blue
vert/jaune	=	green/yellow
marón	=	brown
negro	=	black
azul	=	blue
verde/amarillo	=	green/yellow

Fig.3



ELECTROLUX HOME PRODUCTS OPERATIONS EUROPE

 **The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. Mor than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerations, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year for a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.